

Postre de coco y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Almendras garrapiñadas: 100 g

Leche de coco: 200 g

Naranja (la piel): 1 Unidad

Piña deshidratada: 50 g

Almendras tostadas fileteadas: 100 g

Azucar: 100 g

Gelatina: 2 Hojas

Nata/Crema: 500 g

Coco rallado: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos en una *cacerola* al fuego la nata/crema, la piel del *limón* y de la *naranja*, la leche de coco, el azúcar y el coco rallado
- Cocinamos unos minutos, bajamos el fuego y lo mantenemos unos minutos más
- Mientras tanto, ponemos las hojas de *gelatina* a hidratar.
- Luego, retiramos la *caerola* del fuego y agregamos la *gelatina* hidratada
- Revolvemos bien para que se disuelva y lo colamos para evitar impurezas
- Reservamos el líquido resultante en la heladera hasta que enfrié
- Cuando esté frío, lo montamos con un batidor eléctrico o a mano hasta que se forme una *crema* que se sostenga

Para terminar

- Emplatamos la preparación en una copa

Para ello

- Ponemos una capa de *crema* en el fondo de la copa sobre una capa de *piña* deshidratada
- Por encima de la *crema* de coco ponemos una capa de almendras tostadas y terminamos con otra capa de *crema*

- Decoramos con *almendra* garrapiñada y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-coco-y-almendras>