

# Postrecito de Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Leche:** 300 cc

**Azúcar rubia:** 3 cdas

**Dulce de leche:** 8 cdas

**Esencia De Vainilla:** 1/2 cdita

**Almidón de Maíz:** 3 cdas

**Crema de leche:** 200 grs

**Escamas de coco:** 6 cdas

## Preparación de la Receta

- En una sartén a fuego suave tostar las escamas de coco, reservar.
- En un bol mezclar leche, *crema*, azúcar rubia, fécula de maíz y revolver hasta integrar y eliminar los grumos.
- Incorporar dulce de leche, esencia de vainilla y una vez todos los ingredientes integrados llevar a una olla a fuego suave sin dejar de revolver hasta que espese
- Cuando la textura sea la deseada añadir las escamas de coco tostadas y llevar a recipientes individuales.
- En la base del recipiente colocar un copo de dulce de leche, llenar con la mezcla de dulce de leche y llevar al frío hasta que tome consistencia.
- Al servir decorar con escamas de coco tostadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/postrecito-de-dulce-de-leche>