

TARTA DE PANACOTTA DE CALABAZA Y COCO

Ingredientes:

- Para la base
- 2 paquetes de galletas de coco
- 1 barra de mantequilla fundida
- 1 cucharadita de canela
- Para la pana cotta de calabaza y coco
- 300 ml. de leche de coco
- 1 ½ tazas de puré de calabaza de catilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- ¼ de cucharadita de nuez moscada en polvo
- 5 cucharadas de miel maple
- 1 cucharada de azúcar refinada
- 1 sobre de grenetina (7g) previamente hidratada en ¼ de taza de agua
- Fruta para decorar.

Procedimiento:

Para hacer el puré: hornea la calabaza por 25 min. hasta que esté suave y se pueda quitar con facilidad la pulpa, muele y cuela para obtener un puré terso.

1. Muele las galletas hasta obtener un polvo, agrega la mantequilla previamente fundida y mezcla hasta tener una masa. Cubre el molde donde harás la tarta con la masa de galleta y refrigera.
2. Calienta a flama baja en una olla la leche de coco, agrega el puré e incorpora.
3. Agrega la grenetina a la leche y mezcla hasta que se disuelva, agrega el resto de los ingredientes y sigue mezclando, una vez que todo está incorporado, vierte la preparación en el molde y refrigera por 3 horas hasta que esté bien firme el relleno.
4. Desmolda ya que está firme y decora con frutas frescas, ofrece.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4