



CREMA DE CAFÉ CON COCO

Ingredientes:

- 1/3 de taza de fécula de maíz, disuelta en ¼ de taza de agua (60 ml)
- 4 yemas de huevo
- 3 tazas de leche
- 3 cucharadas de café soluble
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 12 cucharadas de azúcar
- 4 claras de huevo
- 2 cocos frescos, solo la pulpa, licuada
- Canela, molida para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla la fécula de maíz previamente disuelta en el agua con las yemas de huevo y reserva.
2. Por aparte, calienta la leche con el café, la vainilla y el azúcar, cuando suelte el hervor agrega la fécula previamente mezclada con las yemas e integra perfectamente hasta que suelte nuevamente el hervor. Retira del fuego y reserva
3. Bate las claras a punto de turrón, agrega la pulpa de coco e incorpora en forma envolvente. Vierte a la leche con la fécula y mezcla perfectamente hasta integrar por completo.
4. Ofrece en copas, espolvoreando con la canela.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8