



## POSTRE LIGERO DE COCO

### Ingredientes:

- ¼ taza de coco rallado
- 2 tazas de crema de coco
- 1 taza de crema para batir
- ½ taza de leche
- ¾ taza de azúcar
- 2 sobres de grenetina disueltos en ½ taza de agua
- Coco rallado y cerezas para decorar

### Procedimiento:

Funde a baño maría la grenetina.

Licúa el coco rallado, la crema de coco, la crema para batir, la leche, el azúcar y la grenetina fundida.

Vierte en copas y refrigera por 2 horas.

Decora con cerezas y coco rallado, y ofrece.

**TIP:** Muele el coco rallado para que sea más fino y tu postre tenga una consistencia muy tersa.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4