



Paso a Paso

Crema de Coco

Descripción: Crema de coco ideal para rellenar tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 3 yemas de Huevo
 - ½ litro de Leche
 - 100 gr. de Azúcar
 - 2 cucharadas de Fécula de Maíz (Maicena)
 - 100 gr. de Coco rallado



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo catorce sencillos pasos puedes realizar una deliciosa crema de coco con la que podrás rellenar tus tartas y cupcakes.



Síguenos en Facebook!!!
<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero que debemos hacer es abrir un coco.

2



Una vez limpio el coco, lo troceamos y metemos en una maquina de tritarar por unos 2 minutos.

3



Luego, separamos 240 ml. de leche del ½ litro.

4



Colocamos el resto de la leche en una olla mediana.

5



Agregamos el coco a la leche de la olla y lo ponemos a cocinar a fuego lento.

6



Vertemos los 240 ml. de leche en la taza de la batidora conjuntamente con la maicena.

7



Añadimos, las yemas de los huevos.

8



Luego, incorporamos el azúcar y batimos.

9



Debemos de batir hasta que se mezclen todo los ingredientes.

10



Una vez la leche con el coco haya tenido su primer hervor, incorporamos la mezcla a la que ya habíamos realizado con el huevo, el azúcar, la leche y la maicena.

11



Nuevamente, batimos hasta que se incorporen bien los ingredientes.

12



Una vez mezclados los ingredientes, vertemos la mezcla nuevamente en la olla a fuego lento.

13



Batimos con la batidora de varillas hasta que espese.

14



Una vez que espese la mezcla, lo retiramos del fuego y lo dejamos enfriar a temperatura ambiente antes de usarla.