



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	237 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	8.1 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	36.2 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	68 mg

SHOT DE CREMA DE COCO Y MANJAR

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Tazas de agua fría (400 ml)
- 3 Cucharadas semi-colmadas de maicena
- 1 Paquete de coco rallado
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- 3 Cucharadas de cacao amargo en polvo

Preparación

1.- En una olla mediana, junta la leche condensada NESTLÉ® con las dos tazas de agua fría. Lleva a fuego medio revolviendo una que otra vez hasta que hierva. Mientras junta el resto de la leche con la maicena y disuelve completamente, agrega ésta mezcla a la cacerola y cocina hasta que hierva nuevamente, en este paso revuelve constantemente para que no se pegue y hasta que alcance una textura bien espesa.

2.- Agrega a esta mezcla el coco rallado y revuelve para integrarlo bien en la crema. Cubre al ras con papel film y deja entibiar. Aparte, junta el manjar NESTLÉ® con el cacao amargo en polvo hasta homogenizar, reposa unos minutos para que el cacao se disuelva bien en el manjar.

3.- Rellena en la base o parte baja de pocillos individuales y de tamaño más bien pequeños. Cubre con la crema de coco tibia o fría y lleva a refrigeración durante 40 minutos hasta que se enfríe completamente. Una vez listas, al momento de servir las decora tus postres con berries, chocolate y hojas de menta para dar mayor colorido y frescura.