

Gelatinas de coco



TIEMPO

4 horas



RENDIMIENTO

1 molde cuadrado



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 500 ml Leche de Coco
- ☐ 100 g Azúcar
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Coco ENCO
- ☐ 50 g Fécula de Maíz
- ☐ Coco Rallado (al gusto)

PROCEDIMIENTO

1. En una olla, combina mitad de leche de coco, azúcar y Esencia de Coco ENCO hasta que hierva.
2. Junta en un tazón la fécula de maíz con la otra mitad de leche de coco y mezcla bien.
3. Incorpora la fécula con leche a la mezcla caliente ya que hirvió y bate hasta que todo esté incorporado.
4. Deja a que espese hasta obtener textura de engrudo y vierte en un molde tapando con plástico.
5. Refrigera el molde por un par de horas y ya que esté como gelatina, parte en cubitos.
6. Cubre con coco rallado los cubitos y disfruta.