

Crema coco

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
150 gr	Nata
150 gr	Huevos
25 gr	Ron — negro
25 gr	Flan (en polvo)
150 gr	Coco — rallado
100 gr	Almendras — molidas
200 gr	Azúcar glass
200 gr	Mantequilla
Base	
	Masa quebrada
Brillo	
	Brillo tartas

ELABORACIÓN

Foto Mavillum

Mezcla los ingredientes uno a uno en este orden y sin batir, solo mezclar.

Esta crema si haces una base de masa quebrada le pones hasta la mitad esta crema y lo llevas al horno a 180° C aprox. 40 minutos.

Luego le pones fruta encima con su brillo neutro correspondiente y para chuparse los dedos.