

Crema ligera de coco

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

INGREDIENTES

0	
250 gr	Mantequilla
50 gr	Coco — pulpa
10 gr	Ron — blanco
500 gr	Crema pastelera
300 gr	Merengue italiano

ELABORACIÓN

Bates la mantequilla bien batida, añades la pulpa de coco el ron blanco, el coco rallado y la pastelera. En último lugar añades el merengue italiano.