

Pasta coco

Type de plat: Masas y Postres · Origine: Mesacamilla · Auteur: Gran Canaria

INGRÉDIENTS

0

1 kg	Coco — pulpa
3 gr	Agar-agar
600 gr	Azúcar
1 gr	Gelatina en hojas

PRÉPARATION

Esto es como una especie de pastilla de goma de coco, muy muy facil y rica.

Diluir el agar-agar con 1/3 de la pulpa de coco en frío. Llevar al fuego hasta ebullición, fuera del fuego añadir la gelatina previamente hidratada, añadir el resto del puré de coco frío con mucho cuidado que no se formes burbujas de aire. Enfriar hasta 50-60°, poner en marco bajito o en moldes de silicona. Guardar en frigorífico. Si lo pones en marco, tendrás luego que cortarlo y en los moldes ya lo tienes con formas.