

Crema coco

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

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.