

Crema ligera de coco

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

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.