



## Consejo del chef

Una vez fríos, para decorar espolvorear cacao en polvo, coco rallado, y terminar con una fresa cortada por la mitad.

## Raciones para 2

**200 gr** Chocolate para postres

**50 gr** Mantequilla a temperatura ambiente

**70 gr** Queso crema

**130 gr** Leche de coco

**30 gr** Maicena

**50 gr** Azúcar

**2** Huevos

Cacao en polvo

Coco rallado

Fresas

- 1 Derretir el chocolate al baño María, añadir la mantequilla y derretir también.
- 2 En un bol aparte, mezclar el queso con la leche de coco, el azúcar y la harina fina de maíz. Remover bien para que no tenga grumos, verter poco a poco el chocolate y seguir removiendo hasta integrar.
- 3 Por último, batir los huevos y añadirlos a la mezcla anterior. Repartir en cazuelitas y colocar sobre la rejilla del horno a vapor previamente precalentado en modo vapor 100% a 100 °C, con cuidado para no quemarse.
- 4 Cocinar durante 15 minutos y dejar enfriar.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cremoso-de-chocolate-y-coco-vapor/>

