



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/>

COOKING
LOVERS 