## Cremoso de chocolate y coco al vapor





## 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

- Derretir el chocolate al baño María, añadir la mantequilla y derretir también.
- 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.
- 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.
- Cocinar durante 15 minutos y dejar enfriar.

Notas del Chef					

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

