

Receta de Postre de Coco con Salsa de Ciruelas

06 Dic 2016



Buenos días a tod@s, Para este martes que celebramos el **día de la Constitución** y es día de fiesta, os dejo una receta de un **Postre de Coco con Salsa de Ciruelas**, resulta muy rico para preparar en casa y disfrutar con toda la familia.

Ingredientes

- Coco rallado (dos cucharadas soperas)
- Azúcar (100grs)
- Leche caliente (una tacita pequeña)
- Crema de leche (250ml)
- Esencia de vainilla (una cucharadita pequeña)
- Claras de huevo (dos)
- Gelatina neutra (un sobre)
- Agua fría (media tacita)
- Coco rallado para espolvorear (al gusto)
- **Para la Salsa:**
- Ciruelas secas (50grs)
- Azúcar (tres cucharadas soperas)
- Agua (media tacita)

Modo de Preparación

1. Colocar en un bol el coco rallado, la mitad del azúcar y la leche caliente y mezclar bien, dejar que se enfríe
2. Batir la crema de leche con la esencia de vainilla y añadirlo a la mezcla anterior procurando que quede bien integrado
3. Poner el resto del azúcar y las claras en un bol, mejor de metal, y batir hasta obtener un merengue consistente
4. Volcarlo sobre la mezcla con movimientos envolventes
5. Hidratar la gelatina en el agua y disolver al baño maría, añadir a la preparación anterior y mezclar hasta que se integre
6. Volcar en un molde y meter al frigorífico hasta que esté firme y frío
7. Preparar la salsa de ciruela triturando los ingredientes y ponerlos en un cazo al fuego medio hasta que den un hervor, dejar enfriar
8. Desmoldar el flan y espolvorear con el coco rallado al gusto
9. Servirlo acompañado de la salsa y.....buen provecho!!!

Postre de Coco con Salsa de Ciruelas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
