

COCONUT CREAM





INGREDIENTI

(Per circa 300 gr di crema)

- 15 gr. cocco grattugiato
- 20 gr. di latte in polvere
- 10 gr. di zucchero a velo vanigliato
- 80 gr. di Bevanda Vegetale Cocco Bio Matt
- 80 gr. di latte condensato
- 120 gr. di cioccolato bianco
- 35 gr. di olio di semi di girasole

PROCEDIMENTO

In una padella antiaderente tostare il cocco grattugiato per un minuto senza farlo bruciare, dovrà solo dorare leggermente.

In un mixer, tritare finemente il cocco tostato, lo zucchero a velo e il latte in polvere.

A bagnomaria, in una ciotola apposita, fondere il cioccolato bianco.

Scaldare leggermente in un pentolino la Bevanda Vegetale Cocco Bio Matt, aggiungere il latte condensato e spegnere il fuoco.

Unire la polvere di cocco ottenuta precedentemente e mescolare.

Aggiungere il cioccolato bianco fuso e l'olio.

Con una frusta, stemperare bene fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.

Conservare la crema ottenuta in frigorifero per massimo a una settimana.

Appena terminata la preparazione, la crema avrà una consistenza liquida. Con il raffreddamento e la successiva conservazione in frigorifero, la crema si compatterà raggiungendo una consistenza molto simile a quella della famosa crema spalmabile.