



## Bienmesabe de coco



### INGREDIENTES



#### MASA DE ARROLLADO

- 5 huevos
- 80 g de **azúcar Chango**
- 100 g de harina 0000
- 1 cucharada (de té) de esencia vainilla
- 2 cucharadas (de té) de ron
- 1 pizca de sal fina

#### CREMA DE COCO

- 800 cc de leche
- 100 g de **coco rallado Chango**
- 6 yemas
- 150 g de **azúcar Chango**
- 50 cc de vino jerez o agua
- 30 g de **almidón de maíz Chango**

#### ARMADO

- 100 g de **coco rallado Chango**
- Merengue italiano
- **Canela en polvo Chango** (opcional)

### PREPARACIÓN



#### MASA DE ARROLLADO

Batir los huevos con el **azúcar Chango** y la sal hasta montar a punto letra • Unir el ron y la esencia de vainilla • Incorporarle la harina tamizada con movimientos envolventes • Disponer la preparación en una placa enmantecada y empapelada de 40 cm x 40 cm de lado • La masa debe quedar bien delgada • Llevar a un horno 180°C por 10 a 12 minutos • Retirar de la placa y enfriar • Quitar el papel.

#### CREMA DE COCO

Calentar la leche con el **coco rallado Chango** y la mitad del **azúcar Chango** • Dejar unos minutos en infusión para obtener más sabor • Mezclar el resto del **azúcar Chango** con el **almidón de maíz Chango**, el vino o agua y las yemas • Unir la leche y volver al fuego hasta que espese • Cocinar durante 1 minuto y tamizar • Pasar a un bol y cubrir con film en contacto.

#### ARMADO

Cortar la masa para obtener 4 o 5 hojas • Unir cada hoja con la crema tibia y espolvorear con abundante **coco rallado Chango** • Terminar con la crema de coco y espolvorear con **canela en polvo Chango** • También se puede cubrir con merengue italiano.

