

# Isla flotante con salsa de coco

POR OSVALDO GROSS

Apto  
Celiaco



## INGREDIENTES

### ISLA FLOTANTE

- 8 claras
- 400 g de **azúcar Chango**

### CREMA INGLESA DE COCO

- 600 cc de leche
- 6 yemas
- 120 g de **azúcar Chango**
- 50 g de **coco rallado Chango**

### CARAMELO

- 300 g de **azúcar Chango**
- 150 cc de agua caliente

## PREPARACIÓN

### ISLA FLOTANTE

Batir las claras con un cuarto del **azúcar Chango**, luego agregar el resto en forma de lluvia y seguir merengando hasta que se formen picos flojos (es decir que no necesitamos un merengue muy firme, si no, se romperá en el horno) • Colocar la preparación en molde acaramelado • Alisar • Cocinar a baño de María en horno por espacio de 35 a 40 minutos.

### CREMA INGLESA DE COCO

Calentar la leche junto con el **coco rallado Chango** • Dejar en infusión durante 15 minutos • Colar • Mezclar las yemas con el **azúcar Chango** • Agregar la leche tibia • Cocinar sobre fuego bajo o en baño de María hasta espesar • Retirar enseguida y mezclar con el **coco rallado Chango** húmedo de la infusión del principio.

### CARAMELO

Hacer un caramelo a seco poniendo el **azúcar Chango** en 3 o 4 veces sobre una sartén • Cuando adquiera tono rubio dorado volcarlo el agua caliente • Remover todo hasta integrar • Dejar enfriar antes de pasar por el molde de la isla flotante • El molde también puede revestirse de caramelo, sin agregado de agua teniendo cuidado al repartirlo porque estará muy caliente.



Tip!

## COCO RALLADO

Ideal para incluir en los rellenos, cubiertas, galletitas y granolas del desayuno.



ENCONTRÁ RECETAS Y MUCHO MÁS EN: [www.chango.com.ar](http://www.chango.com.ar)