



INGREDIENTES

- 1 lata de 400 ml de crema de coco
- 70 gramos de azúcar

MANJAR

De coco

Tiempos

Preparación

10 min

Cocción

40 min



Fácil



Vegano



Sin gluten

RECETA:

- ✓Llevar a olla a fuego alto la crema y el azúcar y comenzar a revolver.
- ✓Una vez rompa hervor. bajar el fuego y revolver constantemente, por alrededor de 40 minutos.
- ✓Una vez puedas pasar la cuchara y ver el fondo de la olla, el manjar espeso lo suficiente y esta listo.
- ✓Guardar refrigerado.



Tips: También es posible usar leche de coco en vez de crema, tardará un poco más.