



¿A qué saben las nubes?

CREMA DE CHOCOLATE Y COCO CON CURRY

Ingredientes:

400 ml de leche de coco
2 cucharadas de azúcar
30 gr. de maizena
1 cucharadita de curry en polvo
3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
2 cucharadas de coco rallado
100 gr. de chocolate negro

- 1.- En un cazo ponemos a calentar 325 ml de la leche de coco y el azúcar, a fuego lento.
- 2.- Aparte, en un bol, batimos el resto de la leche de coco con la maizena, el cacao y el curry en polvo, hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
- 3.- Cuando la leche de coco comience a hervir le añadimos muy despacio, y sin dejar de batir, la mezcla anterior. Seguimos removiendo hasta que espese.
- 4.- Retiramos del fuego y añadimos el chocolate en trocitos y el coco rallado. Removemos hasta fundir bien el chocolate.
- 5.- Distribuimos la crema en flaneras o moldecitos. He utilizado 6 flaneras, aunque la receta era para 4. Las cubrimos con film transparente para que no se forme una película seca en la superficie y metemos en el frigorífico para que se enfríen.
- 6.- Antes de servir las adornamos con coco rallado y una pizquita de curry.