

Cuernitos con Coco

Description

The Colombian bakery has a distinct French and Spanish influence, and it is why we have found so many similarities in our recipes. But I made this recipe with the tropical touch.

Cuernitos con Coco or Horns with Coconut **(English version below)**

- Pasta de hojaldre.
- 1 taza de crema de leche
- 50 gramos de coco deshidratado.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 huevo batido para glasear.
- Azúcar en polvo.
- 2 cucharadas de Azúcar.

Preparación

Para la crema

1. Batir la crema con 2 cucharadas de azúcar y la esencia de vainilla, hasta que este muy firme.
2. Dejar en la nevera por unos 10 minutos y luego se puede usar.

Para los cuernitos

1. Pre-calentar el horno a 180º Celsius – 350º Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Cortar el hojaldre en tiras largas de 1 centímetro de gruesa.
3. Enrollar en un molde de cono como muestra las fotos.
4. Colocarlos en una bandeja parar hornear y glasear los cuernitos con el huevo.
5. Hornear por unos 10 a 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
6. Sacar la bandeja a una superficie segura y dejar enfriar un poco.
7. Rellenar con crema usando una manga pastelera.
8. Espolvorear por encima mas azúcar en polvo y coco.
9. Servir.

Horns with Coconut**(English version)**

Ingredients

- Puff pastry.
- 1 cup of double cream.
- 50 grams of desiccated coconut
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 egg, beaten to glaze
- Icing sugar.
- 2 tbsp of sugar

Preparation

For the cream

1. Whip cream with 2 tablespoons sugar and vanilla essence, until very firm.
2. Leave in the fridge for about 10 minutes then you can use.

For the horns

1. Preheat oven to 180º Celsius – 350º Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Cut the pastry into long strips of 1 centimetre thick.
3. Roll into a cone-like mold as in the photos above.
4. Place them on a baking tray and glaze with the egg.
5. Bake for 10 to 15 minutes or until lightly browned.
6. Take out the baking tray and leave on a secure surface and let cool slightly.
7. Fill with cream using a pastry bag.
8. Sprinkle more powdered sugar and coconut.
9. Serve.