



Helado de Coco

Description

Helado de Coco- Coconut Ice Cream (English version below)

Ingredientes

- 1 tazas de coco rallado fresco o disecado
- 1 tarro (250 mililitros) de leche condensada
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de leche de coco

Preparación

1. Colocar en una olla la leche de coco, la leche condensada y el coco a fuego bajo hasta que llegue al punto de hervor.
2. Revolver continuamente y no dejar que se oscurezca.
3. Bajar del fuego y dejar enfriar completamente.
4. Agregar la crema de leche y mezclar bien.
5. Poner la mezcla en una máquina de helados o (Ver nota) y dejar actuar durante 20 a 25 minutos hasta que espese.
6. Una vez que el helado esté sólido, ponerlo en un recipiente con tapa y dejar en el congelador durante dos horas. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

Nota: Si no tienes máquina de hacer helados: colocar la mezcla en un tazón y congelar por una hora, luego revolver la mezcla con un tenedor y congelar otra vez por otra hora. Y repetir el anterior procedimiento solo una vez más antes de servir.

Coconut Cakes (English version)

Ingredients

- 1 cup fresh grated coconut or desiccated
- 1 can (250 mL) sweetened condensed milk
- 1 cup double or heavy cream
- 1 cup coconut milk

Preparation

1. Place the coconut milk, condensed milk and coconut in a pot over low heat until it reaches boiling point.
2. Stir constantly and do not let it get dark.
3. Lower the heat and let it cool completely.
4. Add the double cream and mix well.
5. Pour the mixture into an ice cream machine or (see Note) and leave for 20 to 25 minutes until it thickens.
6. Once the ice cream is solid, put it in a container with lid and leave in the freezer for two hours. Remove from freezer about 10 minutes before serving.

Note: If you have no ice cream maker: place the mixture in a bowl and freeze for an hour, then stir the mixture with a fork and freeze again for another hour. Repeat the above procedure again just before serving.