



Natilla de Coco

Description

This is an easy and delicious Blancmange. Coconut is an ever present ingredient in Caribbean and Latin American cuisine, and is always good for desserts.

Natilla de Coco or Coconut Blancmange (English version below)

Ingredientes

- 1 tarro de leche de coco
- 50 mililitros de agua
- 75 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de Harina de fécula de maíz (Corn Starch)
- Ralladura de coco para decorar

Preparacion

1. En una olla mediana colocar la leche, el azúcar y la esencia de vainilla.
2. Poner a fuego medio y dejar hervir.
3. En 50 mililitros de agua, diluir la harina fécula de maiz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
4. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego y colocar en un molde.
5. Dejar enfriar un poco antes de colocar en la nevera, y dejarla por lo menos una hora antes de desmoldar y consumir.

Nota: Se puede servir con dulce de cerezas, moras u otra fruta.

Coconut Blancmange (English version)

Ingredients

- 1 can coconut milk
- 50 millilitres water
- 75 grams of sugar
- 1 teaspoon vanilla extract.
- 3 tablespoons corn flour (Corn starch).

Preparation

1. In a medium saucepan, place the coconut milk, sugar and vanilla.

- ~~2. Place over medium heat and bring to boil.~~
3. In 50 ml of water, dilute the corn flour and add to the mixture, stirring constantly with a wooden spoon.
4. When the mixture begins to bubble, lower the heat and place in a mold.
5. Cool slightly before placing in the fridge, and leave in there for a least an hour before turning out and serving.

Note: Serve with cherries in syrup, blackberry jam or other fruit.