

Helado de Coco

Sirve a ocho

- 1 taza (250 ml) de crema o nata de leche
- 1 taza (200 gramos) de azúcar molida (glas/impalpable)
- 2 latas de 14 onzas de leche de coco
- 1 taza de coco rallado endulzado
- 1 taza de chispas de chocolate semi-amargo
- ½ taza de almendras picadas
- Bayas para guarnición (opcional)

Meta la crema o nata y las latas de leche de coco en el refrigerador por toda la noche o en el congelador por unas dos horas.

Transfiera la crema o nata en un bol y empiece a batir con una batidora. Cuando empiece a tener picos suaves agregue el azúcar. Bata hasta que la crema tenga picos duros. Meta el bol al refrigerador.

Abra las latas de leche de coco y empiece a retirar la crema acumulada en los tarros. Solo saque la crema. Una vez que llegue a la parte líquida ponga la lata en el refrigerador para usar en otra ocasión.

Bata la crema de coco hasta que crezca en volumen y este cremosa. Vierta la crema de coco dentro del bol de la nata batida y mezcle cuidadosamente con una espátula. Agregue el coco rallado, las chispas de chocolate y las almendras. Mezcle bien.

Transfiera la crema en un molde forrado con papel mantequilla. Aplane bien la crema con su espátula y cubra con más papel de mantequilla directamente sobre la crema de coco. Meta el molde en el congelador por un mínimo de seis horas o hasta el día siguiente.

Saque el helado del congelador y deje que repose por unos diez minutos antes de servir. Sirva con frutas si gusta. Disfrute.