

## CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO



### Ingredientes

Chocolate blanco	400 g
Leche de coco	100 ml
Hojas de gelatina	4 g (1u.)
Nata	300 ml
<b>PediaSure Drink –Sabor vainilla</b>	200 ml (1 botellita)

### Preparación

1. Fundir el chocolate con mucho cuidado. Ir controlando cada 30 seg. e ir removiendo. El chocolate blanco es muy sensible a la temperatura y por ello se puede quemar si no extremamos las precauciones.
2. Calentar la leche de coco. Añadir a la leche la gelatina previamente hidratada en agua fría y mezclar hasta que la gelatina se haya fundido.
3. Mezclar la leche aún caliente con el chocolate y emulsionar con el turmix hasta lograr una crema homogénea. Enfríar y añadir el **PediaSure Drink –Sabor vainilla**, volviendo a triturar todo hasta que quede bien integrado. Reservar en frío hasta que coja un poco de cuerpo.
4. Montar la nata, añadirla a la mezcla de chocolate y coco con mucha delicadeza para conseguir una mezcla esponjosa. Dejar reposar durante 2 horas en frío y servir.

### Opciones y características

- Para acompañar este cremoso podemos combinarlo con frutas tropicales como Mango, Litchis, Maracuyá, Papaya, etc.
- Se puede congelar en recipientes individuales después de las 2 horas de reposo.

Valoración nutricional	4 comensales	1 comensal
Energía	3501,42 kcal	875,36 kcal
Proteínas	49,19 g	12,30 g
Lípidos	244,34 g	61,09 g
Hidratos de Carbono	276,22 g	69,06 g