

Copa de queso y coco



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 5hrs. 0min

Tiempo total: 5hrs. 30min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/copa-de-queso-y-coco>

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle las galletitas trituradas y la manteca hasta que se humedezca. Presione las migas en el recipiente de su elección (jarra, cazuela, taza, etc) con el dorso de una cuchara. En el cuenco de una batidora, bata el queso crema y el queso de cabra hasta que se mezclen y queden suaves. Con la batidora a velocidad baja, vierta como llovizna la leche condensada y la leche de coco, sin dejar de batir y hasta que la mezcla esté muy suave. Añadir en los extractos y revolver. Vierta la mezcla de queso de manera uniforme sobre la parte superior de las galletitas. Refrigere durante 4-6 horas, luego cubra con crema batida y coco tostado si desea.



Ingredientes

- 4 cucharada/s Manteca derretida
- 2/3 taza/s Galletitas molidas
- 110 grs. Queso de cabra a temp. ambiente
- 220 grs. Queso Crema
- 1/2 taza/s Leche condensada
- 1/4 taza/s Leche de coco enlatada
- 1/2 cucharadita/s extracto Coco
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 poco Crema de leche batida

Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Visitas, Postre