

Sueños de coco

Sueños de COCO



EDICIÓN
ESPECIAL
2010

Nestlé
Crema
de leche

Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas


MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

 16 porciones

 1 hora y 20 minutos

385 Kcal (por porción)



INGREDIENTES

- ¾ de taza de miga de galletas **Morenitas de NESTLE**
- ½ taza (125 gramos) de mantequilla derretida
- ¾ de taza de almendras peladas, tostadas y trituradas
- 3 tazas de coco deshidratado
- 2 latas de **LA LECHERA** 400 gramos

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 350 °F (180 °C).
2. Mezcle la miga de galletas con la mantequilla derretida e incorpore bien. Ponga la mezcla sobre una lata y presione con los dedos hasta formar una capa en el fondo de la lata. Esparza de manera uniforme las almendras y el coco y cubra con la leche condensada.
3. Lleve al horno durante una hora. Retire, deje enfriar y corte en cuadros.

