The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Albercocs caramelitzats amb nata de coco i llima

1h30 · 4 racions · 150 kcal

Ingredients

- Albercocs
- Sucre morè o edulcorant líquid
- Llet de coco (part sòlida de la llauna)
- Suc i ratlladura de 1/2 llima

PER RACIÓ

Proteïnes	1 g
Greixos	7,5 g
Hidrats	15 g
Fibra	1,5 g

Elaboració

1. Deixar la llauna de llet de coco a la nevera un mínim de 2-3 h.
2. Treure la part sòlida de la llet de coco i col·locar-la en un bol.
3. Afegir-hi la ratlladura i el suc de la llima i batre-ho tot.
4. Tallar els albercocs per la meitat i retirar el pinyol.
5. Afegir l'edulcorant a la paella i a continuació els albercocs boca avall. Coure a foc mig-baix fins que agafin color.
6. Deixar reposar a temperatura ambient i després a la nevera.
7. Afegir la nata dins d'una màniga pastissera i decorar els albercocs.
8. Opcionalment afegir ratlladura de llima i ametlla crocant per sobre.

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork