



Majarete de Coco

Majarete de Coco

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz Juana®
- 1 taza de leche entera
- 13.5 onzas de leche de coco
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de panela rayada
- ½ taza de copos de coco
- 14 onzas de leche condensada
- 2 varitas de canela
- ¼ cucharaditas de sal
- ½ cucharaditas de extracto de coco

Modo de preparación:

En una cacerola, combine la leche entera con la harina de maíz **JUANA®** y revuelva hasta que esté completamente mezclado. Añada la leche de coco y las varitas de canela en la cacerola y llévelo a hervir.

Añada el azúcar, la panela y la leche condensada, cocine a fuego lento y continúe revolviendo para que no se queme al fondo de la olla. Añada la mezcla en una licuadora, remueva las varitas de canela y añada el extracto de coco y cole en un tazón.

Añada los copos de coco y mezcle bien. Divida en un molde largo o en moldes individuales con aceite de cocina en aerosol. Ponga los copos de coco por encima y deje reposar en el refrigerador por 8 horas.

*Prepare una noche antes o en la mañana.

Ingredients:

- 1 cup of Juana® corn meal
- 1 cup of whole milk
- 13.5 ounces of coconut milk
- ½ cup of sugar
- ½ cup of grated panela
- ½ cup of coconut flakes
- 14 ounces of condensed milk
- 2 cinnamon sticks
- ¼ teaspoon of salt
- ½ teaspoon of coconut extract

Preparation:

In a saucepan, combine the whole milk and **JUANA®** corn meal and stir until well blended. Add the coconut milk and cinnamon sticks to the saucepan and bring to a boil.

Add sugar, panela, and condensed milk and bring them to a simmer while continuing to stir so it doesn't burn on the bottom of the pan. Add mixture to blender, remove the cinnamon sticks, add the coconut extract and the salt. Blend until smooth and strain into a bowl.

Add coconut flake and mix well. Divide into a large mold or individual molds sprayed with nonstick coating. Top with coconut flakes and set in refrigerator for 8 hours.

*Prepare the night before or early in the morning.