



Majarete de Coco

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana**®
- 1 taza de leche entera
- 400 mililitros (13.5 onzas) de leche de coco
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de piloncillo (panela) rallado
- ½ taza de hojuelas de coco
- 415 mililitros (14 onzas) de leche condensada
- 2 varitas de canela
- ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de extracto de coco
- 14 g de grenetina (gelatina sin sabor)
- ½ taza de agua
- Hojuelas de coco para decorar

Preparación:

1. Disuelva la grenetina en ½ taza de agua y deje reposar para que se hidrate. Una vez hidratada, colóquela en el microondas durante 30 segundos para activarla.
2. En una cacerola caliente, combine la leche entera con la harina de maíz **Juana**® y revuelva hasta que esté completamente integrada.
3. Añada la leche de coco y las varitas de canela en la cacerola hasta que hierva.
4. Añada el azúcar, el piloncillo rallado(panela) y la leche condensada. Cocine a fuego lento y continúe revolviendo para evitar que la mezcla se queme en el fondo de la olla.
5. Retire las varitas de canela y vierta la mezcla en una licuadora. Añada el extracto de coco y la sal y licue hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Cuele la mezcla y vierta en un tazón. Añada las hojuelas de coco y mezcle bien.
7. Rocíe ligeramente con aceite en aerosol en un molde para gelatina o en varios moldes individuales y vierta la mezcla.
8. Decore con hojuelas de coco por encima y refrigere durante al menos 8 horas antes de servir.

Rinde: 8 porciones