



Sin Lactosa



hazlo más fácil

Utiliza un yogurt sin lactosa azucarado en lugar de la crema de coco.

Crema de coco con sorbete de limón sin lactosa y caviar de menta

🕒 25 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES

ingredientes

· 4 bolas de sorbete de limón sin lactosa

Para el caviar de menta:

- 150 gr. de perlas de tapioca
- 100 ml. de agua
- 50 gr. de hielo
- 50 gr. de azúcar
- 30 gr. de menta

Para la crema de coco:

- 6 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 500 ml. de leche de coco

elaboración

Para el caviar de menta:

Hervir las perlas de tapioca en abundante agua hasta que queden transparentes. Colar, enjuagar en agua fría y reservar. Deshojar la menta. Hervir el agua y el azúcar. Escaldar la menta en la mezcla para fijarle el color y poner en agua fría. Triturar la menta con el hielo y añadir a la mezcla de agua y azúcar cuando esta haya enfriado. Mezclar todo con las bolas de tapioca cocidas.

Para la crema de coco:

Batir las yemas. Calentar la crema de coco con el azúcar. Cuando llegue a unos 85° añadir las yemas de huevo batidas y calentar a fuego lento o al baño maría sin dejar de remover hasta que la mezcla alcance 82° y empiece a espesar. Reservar en la nevera.

Emplatado:

En una copa poner una capa de helado sin lactosa, una capa de crema de coco y coronar con el caviar de menta.