



cocadas de Frida

La cocada era uno de los dulces populares de México favoritos de Frida Kahlo. Se pueden inventar sabores y colores a partir de la receta de base... basta con agregar algunas gotas de esencia natural de cualquier sabor.



ingredientes

- 1 coco fresco
- 4 tazas de leche entera
- 2.5 tazas de azúcar
- 6 yemas de huevo

preparación

1. Vaciar el agua del coco.
2. Colocar el coco entero en el horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 15 minutos. Quebrarlo con un martillo y desprender toda la carne blanca. Lavarla, secarla y rallarla.
3. Poner a hervir la leche entera con el azúcar hasta que espese. Agregar el coco rallado y dejar hervir durante 30 minutos.
4. Retirar del fuego y agregar poco a poco las yemas, batiendo hasta que tenga una consistencia espesa. Dejar enfriar por completo.
5. Dar la forma deseada a las cocadas y colocarlas por un minuto en el horno bajo la salamandra para que se doren.

A esta receta se le puede agregar las esencias Jardín Secret:

ispahan para un sabor de limón pèrsico

papantla para un toque de vainilla

veracruz para un aroma a naranja

