

PILONES DE COCO (HELADO DE COCO)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de congelación: mínimo 4 horas

Salen 12 paletas

Ingredientes:

- 1 lata de leche de coco entera, 368 gr, 13.5 oz.
- 1 taza de hojuelas de coco rallado
- 1 lata de leche condensada azucarada, 397 gr. 14 oz.
- 1 taza de leche de almendras*
- 1 cucharadita de vainilla



Instrucciones

1. En el recipiente de la licuadora, agrega la leche de coco, el coco rallado, la leche condensada, la leche y la vainilla, licuar hasta que todos los ingredientes estén mezclados.
2. Vierte la mezcla uniformemente en cada molde de pilonos o paletas, tapar o insertar los palos (si tu molde tiene ranuras para insertar palos). *Si tus moldes no tienen ranura, congela las paletas o pilonos por 2 horas o hasta que estén semi firmes e inserta palitos de madera en el centro. Continúa congelando durante al menos 4 horas adicionales (es mejor durante la noche).*
3. Para desmoldar, pase la base del molde bajo agua tibia y listo para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*La leche de coco que utilice es leche de coco en lata entera, eso garantiza que quede cremosa, pero puedes utilizar la versión light.

*La leche de almendras se puede sustituir por la leche de tu preferencia o crema dulce para batir si la quieres aún más cremosa.

*Si no tienes molde de paletas o pilonos, puedes usar vasos de cartón pequeños.