

Majarete de coco venezolano

El majarete de coco es un postre típico de Venezuela en Semana Santa. El majarete es un postre con intenso sabor a coco, dulce, y de textura y consistencia similar a la de un flan.

Ingredientes

1 coco
250 gramos de harina de maíz
2 tazas de leche entera
1 lata de leche condensada
2 tazas de agua templada
1 pieza de papelón rallado (panela)
1 rama de canela
1 pizca de sal
canela en polvo

Preparación

1

Para hacer nuestro majarete de coco empezaremos por alistar todos los ingredientes. Ten en cuenta que necesitaremos un coco entero, la lata de leche condensada es la de 390 gramos y la harina de maíz es harina refinada, como la que se usa para preparar las famosas arepas venezolanas.

El papelón es un alimento hecho con jugo de caña de azúcar, se cono con muchos otros nombres como piloncillo, tapa dulce o panela.

2

Sabiendo esto, empezamos por obtener la pulpa de coco. Para ello, pela el coco quitándole toda la corteza oscura, pica la carne blanca en trozos pequeños y lleva a la licuadora junto con la mitad del agua ligeramente caliente.

Tritura todo a máxima potencia, pasa por un colador y se vuelve a licuar con la otra parte del agua templada. Reserva esta leche de coco para usarla más adelante, debes obtener en total 2 tazas.

3

Para hacer la mezcla base del majarete, mezcla una de las tazas de leche de coco junto con toda la leche entera y la harina de maíz. Deja que se disuelva bien esta última hasta conseguir una mezcla lo más homogénea posible.

Coloca la mezcla de leche y harina en un cazo de fondo grueso y caliente a fuego lento. Añade la canela y una pizca de sal.

4

Cuando la mezcla rompa un hervor, añade el papelón rallado, el resto de la leche de coco y toda la leche condensada. Mantén la cocción a fuego lento durante unos 15 minutos, removiendo de tanto en tanto, hasta conseguir una preparación bien espesa.

5

Cuando la mezcla esté en su punto, vacía el postre de coco en un molde tipo de gelatina y deja que enfríe a temperatura ambiente. Entonces reserva en la nevera unas 3 horas para que enfríe y termine de cuajar.

El majarete de coco se puede presentar en moldes individuales o uno grande. Los moldes de gelatina o los moldes de silicona son ideales porque no permitirán hacer nuestro postre venezolano con formas originales.

6

Cubre el majarete de coco con canela en polvo justo antes de servir y ¡ya disfrutar! Y si te gusta la comida venezolana no dejes de probar otros postres típicos como el arroz con coco o el quesillo casero.

Redacción La Mañana Digital