

Napolitane de post cu nuca de cocos



Napolitane de post cu nuca de cocos! Asta ne-a adus Sfantul Nicolae astazi ☐ Cele mai gustoase napolitane „Raffaello” din lume!!! Lui Bogdi, in primul rand, dar si noua, mai ales ca l-am ajutat si eu un pic :)))

Mi-am pus de mult timp in gand sa creez o reteta asemanatoare acesteia: **Napolitane cu dulceata de lapte** , dar in varianta **de post**, si iata ca am reusit! Inspiratia mea a fost geniala „dulceata” de lapte, de lapte de cocos, in cazul asta, pe care o gasiti aici: **Dulce de leche de cocos**

Va doresc din tot sufletul multa sanatate, pace si iubire, iar Sfantul Nicolae sa ne ocroteasca pe toti, nu numai astazi, cand este praznuit, ci mereu!!!!

Ingrediente:

Dulceata din lapte de cocos: „Dulce de leche” de cocos

- 2 conserve lapte de cocos (800 ml in total)
- 200 g zahar tos

Pentru napolitane:

- foi de napolitane mici (6 foi)
- 180 g fulgi de nuca de cocos
- 30 g ulei de cocos (solid)
- 60 g migdale

Pentru ornat:

- 2, 3 linguri miere
- 50 g fulgi de nuca de cocos

!!! Am folosit foi mici (pachet cu 10 foi, la 180 de grame). De aproximativ 28×9 cm. Puteti folosi insa si foi Lica mai mari, daca nu gasiti mici...dar veti avea nevoie doar de vreo 4, cred...vedeti voi
□

Pentru voi, dragilor!!!



Mod de preparare:

Preparare dulceata de lapte de cocos:

Puneti la fiert laptele de cocos si zaharul pentru cca. 18 minute (maxim 20). Amestecati des la inceput...si intruna, catre sfarsit! □
Focul sa fie mic, de la inceput si pana la sfarsit!

Crema de cocos:

In continuare, adaugati uleiul de cocos, solid, in dulceata de lapte de cocos, de pe foc, si amestecati pana cand se topeste.

Puneti 100 g din totalul de fulgi de nuca de cocos impreuna cu migdalele tocate, nu foarte marunt (eu am folosit robotul,) si mai lasati 5 minute pe foc (tot la foc mic). Crema va clocoti usor, nu va stresati, doar amestecati! :))

Cand e gata, se lasa la racit iar la final se adauga si restul de fulgi de cocos (m-am gandit ca rezultatul final va fi mai „crocant” asa).

Asamblare prajitura:

Intindeti crema cat mai uniform intre foi si acoperiti cu un fund

de lemn pentru cca. o ora. Napolitanele se pun la frigider peste noapte...sau daca nu rezistati pana atunci, le puteti taia dupa 2, 3 ore, cum am facut si noi ☐

Delicioase!!!





Se orneaza cu „dare” de miere lichida peste care se presara fulgi de nuca de cocos:



S-au topit rapid :)))

