



Brasile - Budino di cocco - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

dolce - maizena - Brasile

Ingredienti:

l. 1 di latte

6/7 cucchiaini di zucchero

gr 125 cocco grattugiato (quello nelle buste)

4 cucchiaini colmi di maizena

Cuocere a fuoco basso il latte con il cocco e lo zucchero, mescolando spesso. Far riposare quindi unire la maizena sciolta in poca acqua. Rimettere tutto sul fuoco e far bollire per pochi minuti. Bagnare uno stampo con acqua fredda versarvi il composto e mettere in frigo per 12 ore. Levare dallo stampo e servire accompagnato con una salsa al cioccolato.

eCucinando.it