

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cocco gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

3 noci di cocco  
latte  
zucchero  
uova  
vaniglia  
gelato misto  
mandorle tritate.

### PREPARAZIONE

**1** Grattugiate una noce di cocco e dividete le altre 2 a metà raccogliendo tutto il latte di cocco, spremendo anche la polpa grattugiata. Fate uno sciroppo con zucchero e acqua (per 500 g di zucchero 1 dl di acqua) fino a riempire una tazza, riempite anche una tazza di latte di cocco e una di latte normale.

Mescolate il tutto e unite 3 tuorli per ogni tazza di liquido ottenuto amalgamando bene. Aggiungete una stecca di vaniglia e cuocete a bagnomaria mescolando di continuo fino a

che non diventi denso.

- 2 A questo punto versate la crema nelle noci di cocco divise a metà e mettetele a gelare. Servitele con palline di gelato misto e guarnite con mandorle tritate.