

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema al cocco di marsi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

LATTE DI COCCO 400 gr

LATTE 200 ml

ZUCCHERO 4 cucchiari da tavola

AMIDO DI MAIS rasi - 6 cucchiari da tavola

FARINA DI COCCO 50 gr

### PREPARAZIONE



2 In una casseruola mescolare l'amido con la farina di cocco.

Unite, poco per volta, il latte ed il latte di cocco e mescolare.

Infine unite lo zucchero.



3 Mettete sul fuoco e fate addensare mescolando sempre con una frusta.

Trasferite sopra una teglia e fate raffreddare coprendo con della pellicola.



4 Quando è ben fredda trasferite in una ciotola e mescolare bene.

