

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di cocco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 noce di cocco piccola
1/4 l di latte intero
1
5 dl di panna fresca
100 g di zucchero
4 tuorli
1 cucchiaino di rum
cannella in polvere
20 g di mandorle sgusciate
burro per lo stampo.

PREPARAZIONE

- 1 Forate due delle piccole rientranze all'estremità della noce di cocco e recuperate il latte contenuto all'interno, filtrandolo con un colino. Spaccate la noce e prelevate tutta la polpa. Eliminate la pellicina marrone che la ricopre e sciacquate i pezzi sotto l'acqua corrente. Frullate la polpa oppure grattugiatela finemente e unitevi il latte e la panna.

Cuocete a fuoco basso in una piccola casseruola antiaderente, coperto, per circa 20 minuti quindi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Mescolate i tuorli con lo zucchero lavorando per alcuni minuti con una frusta e unite il miscuglio al latte con il cocco.

Mescolate bene e rimettete su fuoco basso, mescolando sempre con un cucchiaino di legno, finché il composto si sarà addensato.

Ungete una pirofila con il burro e versatevi il composto. Cospargete con cannella e distribuitevi sopra le mandorle spaccate in due. Cuocete nel forno già caldo a 210° per circa 20 minuti o fino a quando la superficie sarà dorata. Servite il dolce tiepido o freddo.