

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cocada

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

- 5 tazze di cocco fresco grattugiato fino
- 4 tazze di latte
- 3 tazze di zucchero
- 4 tuorli d'uovo battuti
- 2 cucchiaini di mandorle tritate

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il cocco, il latte e lo zucchero in una casseruola e cuocere a fuoco basso mescolando continuamente, finché il composto sarà ben amalgamato. Togliere dal fuoco e lasciar riposare 15 minuti. Aggiungere a filo i tuorli, sbattendo costantemente. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, porre nuovamente sul fuoco e cuocere finché il composto sarà denso.
Versare il composto in una teglia, spolverizzare con le mandorle e gratinare finché sarà dorata.