

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema pasticcera al cocco

di: *marble*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

- 3 tuorli
- 1 lattina da 400 g di latte di cocco
- 120 g di zucchero molto fine
- 15-20 g di farina.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Ecco come si presenta il latte di cocco.



3 Procedere in modo simile alla crema pasticcera normale: unire tuorli e zucchero, montare leggermente, poi unire la farina ed il latte di cocco.



4 Amalgamare bene e passare sul fuoco a bagnomaria lieve, iniziare a far cuocere

lentamente rimestando sempre con una frusta fino a che non sarà cotto e si sarà addensata al punto giusto.





5 Eccola pronta.



