

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di jerimum (zucca) con cocco

LUOGO: Sud America / Brasile

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



INGREDIENTI

1 kg di zucca senza buccia
cotta
4 1/2 tazze di zucchero
1 pacco di cocco grattugiato
garofano e cannella

PREPARAZIONE

- 1 Con lo zucchero e 4 tazze d'acqua faccia la cialda a " punto di filo ", aggiunga la zucca prima spremuta e mischi, lasciando bollire fino che diventi trasparente.
Aggiunga il cocco, il garofano e la cannella, miscchi e lasci raffreddare. Serva molto freddo.