

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Manjar Branco

LUOGO: Sud America / Brasile

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



INGREDIENTI

- 1 litro di latte intero
- 200 ml di latte di cocco
- 1/2 tazza di maizena (amido di mais)
- 1 tazza di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Unire tutti gli ingredienti, portare sul fuoco, girando sempre fino a diventare denso. Mettere in una teglia per budino (media) e con un buco al centro, dove avete passato dell'olio di mais. Lasciare raffreddare in frigo per tre ore. Girare sul piatto di portata e coprire con prugne in sciroppo.

NOTE

Nel caso in cui non sia possibile trovare il latte di cocco, fare così: bollire prima il latte di mucca con 150 gr di cocco grattugiato per 2/3 minuti. Quando freddo, seguire la ricetta normalmente. In questo caso, se non desiderate le scaglie di cocco, passate in un colino il latte prima di procedere con la

ricetta. Per le prugne in sciroppo, si può fare bollire, lentamente, per 15 minuti, 250 g di prugna secca con 1/2 tazza di zucchero e uno 1/2 tazza d'acqua.