

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Natilla

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Colombia*

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



INGREDIENTI

- 1 litro di latte
- 1 ½ tazze di amido di mais
- 350gr di zucchero di canna
- 4 o 5 bastoncini di cannella a piacere
- 1 piccola noce di cocco sminuzzata

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere l'amido di mais nel latte. Aggiungere lo zucchero di canna. Cuocere a fuoco basso, mescolando costantemente.
Quando lo zucchero si è ben sciolto e inizia ad addensarsi aggiungere la cannella e la noce di cocco.
Quando la natilla è molto densa, versarla in un grande piatto da portata.