



## GASTRONOMIA VENEZUELANA

### CRÈME CAMEL DI COCCO

#### **Ingredienti :**

1 lattina di latte zuccherato  
1 tazza di latte di cocco  
1 cucchiaino di vaniglia  
6 uova  
1 tazza di cocco disidratato grattugiato per decorare  
1 tazza di zucchero  
3 cucchiari d'acqua



#### **Preparazione :**

Preparare il caramello con la tazza di zucchero e l'acqua nello stesso recipiente in cui si cucinerà il Cream Caramel. Ricoprire fondo e pareti del recipiente con questo Caramello.

Frullare il latte zuccherato, quello di cocco, le uova, la vaniglia e poi mescolare il tutto insieme al cocco grattugiato. Mettere tutto il composto nel recipiente preparato in precedenza con il caramello, e coprire. Infornare per circa un'ora a 300 gradi o a bagno Maria. Togliere dal forno, raffreddare e togliere dal recipiente.

Decorare con una bella spruzzata di cocco grattugiato.

Mettere in frigo per almeno 3 ore prima di servire