



GASTRONOMIA DEL PARAGUAY

DOLCINI DI COCCO

Ingredienti :

1 scatola di latte condensato zuccherato (*)
4 cucchiaini di cocco grattugiato
1 cucchiaino di burro
Chiodi di garofano



Preparazione :

Mettere sul fuoco in una piccola casseruola il latte condensato ed il burro. Cucinare a fuoco basso, mescolando dolcemente, fino a quando si staccano dal fondo. Aggiungere il cocco e mescolare bene. Ritirare dal fuoco e lasciar raffreddare per fare i dolcini. Passare nel cocco grattugiato e decorare con il chiodo di garofano.

(*) Oggigiorno, per facilitare il lavoro della casalinga, si usa il latte condensato zuccherato in scatola; anticamente si cucinava il latte, lo zucchero ed il burro fino a quando il latte evaporava e quindi condensava.

Questi dolcini si possono preparare con l'aiuto dei bambini in modo da farli divertire durante le vacanze di Natale od estive.