



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 cucchiaini 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