

Delicia de chocolate

Ingredientes

- 1/2 litro de leche
- 1 taza de coco rallado
- 6 yemas batidas
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 5 cucharadas de chocolate rallado
- 6 cucharadas de azúcar molida

Direcciones

- Ponga a remojar el coco con leche para que se humedezca.
- En un tazón mezcle el coco con las yemas, la fécula de maíz y el chocolate.
- Bata y una poco a poco el azúcar y la leche, vierta en una cacerola y ponga a cocer a fuego lento.
- Para que no se adhiera al fondo de la cacerola debe moverse continuamente.
- Cuando la preparación comience a desprejarse del recipiente, retírela del fuego y déjela enfriar.
- Echela dentro de un recipiente de cristal o porcelana, que labra humedecido con leche fria y colóquela en la refrigeradora hasta qué se congele.

