



# Delicia de chocolate



POSTRE HELADO, TÍPICA EN COCINAS NORTEÑA EN BRASIL

## 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

1. Ponga a remojar el coco con leche para que se humedezca.
2. En un tazón, mezcle el coco con las yemas, la fécula de maíz y el chocolate
3. Bata y una poco a poco el azúcar y la leche, vierta en una cacerola y ponga a cocer a fuego lento
4. Para que no se adhiera al fondo de la cacerola debe moverse continuamente
5. Cuando la preparación comience a despegarse del recipiente, retírela del fuego y déjela enfriar
6. Échela dentro de un recipiente de cristal o porcelane, que labra humedecida con leche fría y colóquela en la refrigeradora hasta que se congele.