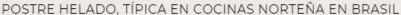


## Delicia de chocolate





## 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.
- 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.