

CANNAMELA

Latte al cocco e menta



Ingredienti

- 600g latte
- 40g farina di cocco
- 40g zucchero
- 1 cucchiaino e 1/2 Menta in foglie CANNAMELA
- Ingredienti per decorare:
- fettine di cocco fresco



Porzioni
4 persone



Portata
Bevanda



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
217.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Versare il latte in una casseruola.
- 2 Unire lo zucchero e la farina di cocco.
- 3 Completare con la menta in foglie CANNAMELA.
- 4 Porre la casseruola sul fuoco e portare all'ebollizione. Lasciare cuocere per 2 min, poi allontanare dal fuoco.
- 5 Lasciare riposare il composto per 1 ora, poi filtrare.
- 6 Versare il latte nei bicchieri.
- 7 Decorare i bicchieri con fettine di cocco.