

Cocada de forno com sorvete de rapadura



Foto

tirada do livro

Para o Sorvete:

- 01 lata de leite condensado;
- 03 medidas (do leite condensado) de leite comum;
- 03 gemas;
- 02 colheres (sopa) de amido de milho;

- 05 colheres (sopa) de rapadura ralada;
- 03 claras batidas em neve;
- 03 colheres (sopa) de açúcar;
- 01 lata de creme de leite com soro

Para a Cocada

- 04 ovos;
- 1,580g de leite condensado;
- 01L de leite integral;
- 01L de creme culinário;
- 01kg de coco ralado;
- 50g de parmesão ralado

Para fazer o sorvete, leve ao fogo o leite condensado, o leite comum, as gemas, o amido de milho e a rapadura ralada. Misturando até obter um creme. Deixe esfriar.

Acrescente as claras batidas junto com o açúcar e o creme de leite. Coloque em um refratário e leve ao congelador por no mínimo 4 (quatro) horas.

Para a cocada, bata os ovos com o leite condensado, leite integral e o creme culinário. Misture o coco fresco ralado com o parmesão ralado, Junte o líquido ao coco misturado com o queijo e mexa bem. Porcione em quengas (metades de coco sem a polpa) 240g de cocada. Leve ao forno a 130°C por 30 minutos.

Sirva a cocada quente com o sorvete.

Receita da Chef Van Régia – retirada do Livro Mesa Brasileira (por Claudia Matarazzo – Ed. Senac)