

# DOCE DE LEITE DE COCO



## CONFEÇÃO

1. Na CC colocar acessório mistura com açúcar mascavado, farinha de arroz, gemas 30 seg. vel 9.

---
2. Adicionar leites e cascas de limão 20 seg. vel 9.

---
3. Programar 20 minutos, 90 graus, vel 4. Ao fim desse tempo verificar se está espesso.

---
4. Retirar as cascas de limão e colocar lâmina picadora 30 seg., vel 9 só para dar um toque de mais cremoso...

---
6. Colocar numa travessa e polvilhar com canela levar ao frigorífico.

---

## INGREDIENTES

- 60 GR DE FARINHA DE ARROZ (PODE SER MAIZENA)
- CASCA DE 2 LIMÕES
- 1 LATA DE LEITE COCO 400 ML
- 750 ML DE LEITE MEIO GORDO
- 6 GEMAS
- 180 GR DE AÇÚCAR MASCADO ( PODE IR TÁ HÁS 200 GR PARA QUEM GOSTA DE MAIS DOCE)