

MANJAR BRANCO, dessert - Brasile (10 porzioni)

Ingredienti

1 litro di latte intero
200 ml di latte di cocco
1/2 tazza di amido di mais
1 tazza di zucchero
250 g di prugne secche
100 g di acqua
100 g di zucchero
cannella intera (per la salsa)

Attrezzatura

Bastardella
Stampini monoporzione
Stimmy, Wisk e Geyser
Frullatore

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti in una bastardella, quindi iniettare il vapore stemperando gli ingredienti con Wisk finchè il composto sarà addensato. Versare il tutto in stampi monoporzione e riporre in frigo per circa 3 ore affinché solidifichi.

Unire le prugne denocciate con l'acqua, lo zucchero e la cannella e portare ad ebollizione vaporizzando con Geyser. Rimuovere la cannella e frullare ottenendo una crema liscia.

Rovesciare gli stampi monoporzione sul piatto e finire con la salsa di prugne.

