

Freschezza al cocco



Ingredienti:

2,3 L di latte

500 g di panna

300 g di zucchero

450 g di Base Reale 150 Nutman

300 g di pasta Cocco Nutman

80 g di pasta Cioccolato Bianco Nutman

70 cc di batida de coco

Q.B. di Cocco rapè Nutman

Preparazione:

Scaldare la miscela e mantecarla. Formare delle palline con il porzionatore ed abatterle per

15 minuti. Rotolarle in mezzo al Cocco Rapè e servirle bagnate con un goccio di batida.