

Pastís de llet de coco amb llet condensada

El Brasil

Vanessa Lara Silva

Ingredients per a la massa

5 ous (les clares i els rovells separats)
2 tasses de te de farina de blat
2 tasses de te de sucre
1 tassa de te de llet bullent
½ cullerada sopera de llevat en pols



Ingredients per a l'almívar

½ got de llet de coco (100 ml)
2 tasses de te de llet
200 ml de llet condensada
4 cullerades soperes de sucre
250 g de coco ratllat fresc o deshidratat

Elaboració

Bateu les clares d'ou a punt de neu.

Afegiu-hi els rovells dels ous i seguiu-ho batent lentament. Incorporeu-hi el sucre i seguiu-ho batent a poc a poc. Barregeu-hi la farina, la llet i, finalment, el llevat.

Aboqueu la barreja en una safata de forn rectangular (15 cm x 30 cm) greixada i enfarinada.

Enforneu-lo durant 40 minuts o fins que estigui daurat.

Traieu-lo del forn, deixeu-lo refredar i talleu-lo en quadrats de 5x5 cm.

Per a fer l'almívar, barregeu en un bol la llet de coco, la llet, el sucre i el coco ratllat.

Regueu cada tros del pastís amb 3 cullerades de la barreja de coco.

Per al muntatge final, emboliqueu les peces una per una amb paper d'alumini i poseu-les a la nevera durant 2 hores com a mínim (és millor deixar-les-hi tota una nit).

Per a servir-les, podeu cobrir-les totalment de coco ratllat.

