Postre de zanahoria

Havuç Tatlısı

1 kg. de zanahoria
1+1/2 vaso de azúcar granulada
3 cucharadas de fécula
1/2 vaso de nuez
3 vaso de agua
1 limón librar, rallado
1 cucharada de coco

Rallar la zanahoria finamente.
Poner en la olla, añadir el agua y el almidón, y revuelva bien.
Añadir el azúcar en la olla y coloque la olla sobre el fuego lento.
Cocine hasta que se absorbe y suavizar con revolviendo constantemente.
Cuando la postre se cocidos, añadir limón rallada librar y cocine por 5 minutos más y, a continuación, apague la estufa.
Humedezca un tazón grande. Coloque la mitad de los postres en el plato firmemente al obligar al respecto.
Llovizna mayor tamaño machacados nueces en él.
Colocar el resto de las nueces en el postre por forzar en él también.
Después de refrigeración por alrededor de -5 horas, la llovizna de coco de todo, cortado en cuadrados y servir.

Nota: Puede adornar añadiendo roto galletas mientras que al añadir nueces también.