Majarete

1 taza de leche de coco
2 tazas de leche
3/4 taza de azucar
3 rajas de canela
2 renuevos de hoja de naranjo
½ taza de harina de arroz

Mezcle bien los ingredientes secos primero. Esto evitara que se formen grumos al añadir los liquidos. Añada el resto de los ingredientes en una cacerola mediana y cocine a fuego moderado moviendo constantemente, hasta que espese. Vierta en un molde grande o moldes individuales pequeños. Deje enfriar y guarde en la nevera.

Nota: No es necesario remover las hojas de naranjo ni las rajas de canela una vez el postre este listo para vertir en los moldes. Si se dejan en la mezcla continuaran añadiendo sabor al postre segun pasen los días.