

COCADA DE FORNO DA RITA

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 xícaras de açúcar

1/2 colher (sopa) de manteiga derretida (não serve margarina)

1 e 1/2 xícara de coco ralado na hora (não serve o coco de saquinho)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, coloque os ovos e comece a bater com um batedor de arame (fouet).

Em seguida, coloque a manteiga derretida e continue batendo até ambos incorporarem.

Sem parar de bater, acrescente o açúcar, aos poucos, até ele se dissolver totalmente nos ovos.

Neste ponto, acrescente o coco ralado fresco e, com uma espátula, misture até tudo ficar bem encorporado.

Despeje o conteúdo em um refratário e leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 40 minutos, dependendo da potência de cada forno.

Quando estiver dourado, retire do forno, espere esfriar e sirva, morno ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/15091-cocada-de-forno-da-rita.html>