

COCADA CREMOSA DA CINA

INGREDIENTES

- 1 kg e 300 g de coco fresco
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de açúcar

MODO DE PREPARO

Ralar ou bater aos poucos o coco no liquidificador.

Colocar o coco na panela de pressão.

Misturar o açúcar e o leite condensado.

Leve ao fogo baixo a mistura do leite condensado com o coco.

De início, a mistura é mole e aguada. Mexa até desgrudar do fundo da panela e ficar com consistência firme.

Despeje numa forma pequena e leve para geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15204-cocada-cremosa-da-cina.html>