

COCADA SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1/2 kg de açúcar

1/2 kg de coco fresco ralado

1 copo (200 ml) de água (dependendo do coco utilizado, poderá ser preciso acrescentar mais 1/2 copo de água)

MODO DE PREPARO

Em uma panela fora do fogo, coloque o açúcar e o coco fresco ralado.

Em seguida, leve ao fogo baixo e mexa até derreter o açúcar e soltar do fundo da panela.

Acrescente a metade do copo de água e deixe alguns minutos sem mexer, até o açúcar começar a derreter.

Deixe cozinhar no fogo baixo por cerca de 20 minutos.

Retire a panela do fogo e adicione o restante da água.

Volte ao fogo novamente e continue mexendo por mais aproximadamente 10 minutos até sentir a cocada cozida, cheirosa e soltando da panela.

Apague o fogo e despeje o doce da cocada quente em uma superfície fria, abrindo com uma colher para esfriar um pouco.

Forre uma forma com papel alumínio (ou papel manteiga) e modele as cocadas com a ajuda de duas colheres.

Espere cerca de 15 minutos para esfriar em temperatura ambiente.

Após esse tempo a cocada sem leite condensado estará crocante por fora e cremosa por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15447-cocada-sem-leite-condensado.html>