

PETISCO DE COCO SECO

INGREDIENTES

- 1 coco seco fresco
- 1 colher (chá) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200º C.

Retire o coco seco da casca dura, mantendo a casca marrom fina.

Fatie o coco em lascas mais finas que conseguir (utilize mandolin ou descascador de legumes).

Sem untar, coloque em uma assadeira e polvilhe sal por cima.

Leve para assar no forno, mexendo de vez em quando, até que fique dourado claro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15609-petisco-de-coco-seco.html>