

COCADA DE COLHER

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

250 g de coco em flocos

1 lata de leite de coco (medida da lata de leite condensado)

1 lata de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)

1 ou 2 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Deixe o coco de molho nos leites de vaca e de coco por uns 5 minutos.

Misture o leite condensado e acrescente os cravos.

Leve ao fogo brando mexendo sempre até engrossar, demora uns 10 minutos ou mais.

Parece que não vai dar o ponto, mas continue mexendo até começar a desgrudar da panela, mexa mais uns 2 minutos e já pode colocar nos mini copinhos mesmo quente.

Não é o ponto de brigadeiro, é um ponto mole que cai da colher, pois ao esfriar ele dá uma firmada. Leve à geladeira.

Caso não dê o ponto, é porque cada marca de leite condensado e leite de coco é diferente, não se desespere, siga o próximo passo.

Coloque umas 2 colheres (sopa) de leite de vaca frio num pote e misture bem com 1/2 colher de amido de milho e acrescente na massa e siga mexendo no fogo até engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16510-cocada-de-colher.html>