

COCADA DE CUPUAÇU

INGREDIENTES

7 e 1/2 xícaras (chá) de coco ralado

6 xícaras (chá) e meia de açúcar

1 kg de polpa de cupuaçu

1/2 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o coco, o açúcar, a polpa de cupuaçu e a água.

Se quiser uma cocada mais clara, mexa sem parar, para não mudar de cor.

Depois de cerca de 25 minutos, o doce deve começar a se desprender do fundo da panela.

Tire do fogo e coloque a cocada em uma forma de 39 cm por 25 cm untada com manteiga.

Espalhe a cocada sobre a forma, espere esfriar e corte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16888-cocada-de-cupuacu.html>