COCADA SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

250 ml de leite liquido

1 caixa de leite condensado

1 pacote de coco ralado

1 colher de margarina

coco fresco a gosto (para decorar)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 250 ml de leite liquido e uma colher de manteiga.

Quando a margarina derreter abaixe o fogo e deixe o leite ferver.

Coloque o coco ralado e deixe o leite secar completamente (o coco irá cozinhar no leite).

Depois que o coco estiver cozido, coloque um pouco de leite condensado, mexa e deligue o fogo.

Distribua em pequenas tigelas ou em uma só, deixe esfriar um pouco e coloque na geladeira por uns 15 minutos.

Quando for servir, coloque um pouco de leite condensado em cima e alguma ralas de coco fresco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17474-cocada-simples-e-facil.html