

QUEBRA QUEIXO

INGREDIENTES

750 g de coco ralado fresco

250 g de coco fatiado ou pedaços

1 kg de açúcar refinado

suco de 2 limões

250 ml de água

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é derreter o açúcar em uma panela no fogão para formar a calda.

Com o açúcar já totalmente derretido, acrescente o coco ralado em pedaços.

Continue mexendo.

Em seguida, acrescente o suco de limão.

Depois de cinco a dez minutos mexendo, já está pronto o doce.

Para acertar o ponto ideal, basta perceber o momento em que o doce começa a desgrudar da panela.

Deixe esfriar na própria panela e já estará pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17552-quebra-queixo.html>