

RECHEIO DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

1 embalagem flocos de coco queimado (200 g)

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Hidrate os flocos de Coco queimado no leite de Coco (coloque os flocos e o leite de Coco em uma vasilha pequena, misture e deixe descansar. O Coco vai absorver o leite de coco)

Leve ao fogo o açúcar e a água e ferva por 10 minutos (sem mecher) até formar uma calda a ponto de fio.

Acrescente os flocos de coco já hidratado e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar da panela.

Para recheiar bolos use morno, pois ao esfriar ele endurece a ponto de brigadeiro para enrolar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17919-recheio-de-coco-queimado.html>