

COCADA DE FORNO

INGREDIENTES

- 300 g de coco fresco ralado
- 100 g de açúcar cristal
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 lata de leite condensado (cerca de 200 g)
- 1 caixinha (200 g) de creme de leite
- 1 ovo ligeiramente batido
- sorvete de creme para acompanhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo grosso, misture o coco com o açúcar cristal, a água e a manteiga e cozinhe em fogo médio, mexendo às vezes, até o líquido reduzir ligeiramente.

Fora do fogo, acrescente o leite condensado, o creme de leite e o ovo e misture bem.

Despeje em um refratário (14×21×5 cm) untado com manteiga e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até secar ligeiramente e a cocada ficar cremosa.

Sirva ainda quente, acompanhado, se desejar, com sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18365-cocada-de-forno.html>