

COCADA DE GOIABA

INGREDIENTES

- 4 goiabas vermelhas maduras
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de cravo em pó
- 1 canela em pau
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado grosso

MODO DE PREPARO

Descasque as goiabas e retire as sementes.

Bata-as no liquidificador com água, o amido de milho e o açúcar.

Coloque em uma panela com as especiarias e leve ao fogo até encorpar.

Junte o coco e deixe mais 5 minutos.

Sirva morna ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22930-cocada-de-goiaba.html>