

JUJU DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

50 g de coco ralado (saquinho)

6 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta o açúcar até que fique em ponto de caramelo, em seguida coloque o coco para que queime junto com o açúcar.

Não deixe por muito tempo, pois pode ficar amargo se queimar demais.

Depois, acrescente o leite aos poucos para que não ferva e derrame.

Em seguida, diminua o fogo para fogo baixo, mexa bastante até que desgrude do fundo da panela e não sobre aquelas pelotinhas de açúcar com coco.

Depois é só esperar esfriar, acrescentar o açúcar para adoçar a seu gosto.

E pronto.

Coloque em saquinhos para jujus e deixe congelar, no mínimo, umas 5 horas.

Depois se delicie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29065-juju-de-coco-queimado.html>