

DOCE DE COCO COM RAPADURA

INGREDIENTES

1 coco seco grande ralado

1 rapadura grande

3 cravos da índia

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Primeiro, quebra a rapadura coloca a água por cima e leva ao fogo para derreter.

Depois que derreteu, desliga o fogo, pega um guardanapo de pano e coa para tirar alguma impureza.

Em seguida, leva novamente a panela junto com o coco ralado e os cravos da índia, em fogo baixo.

Deixa cozinhando por uns 20 minutos, com a panela sem tampa, e mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Quando começar a ferver e engrossar, pode retirar do fogo, deixa esfriar e coloca no recipiente para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29170-doce-de-coco-com-rapadura.html>