

COCADA SEQUINHA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 copo de água

100 g de coco ralado ou em flocos

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o açúcar na panela.

Leve ao fogo médio mexendo até virar uma calda, ponto de fio.

Acrescente então o coco ralado e o leite condensado, continue mexendo sempre até mudar a coloração.

Ficará um pouco mais escura.

Continue mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Então estará no ponto. Unte com manteiga uma travessa e espalhe a cocada ainda mole.

Faça os cortes do tamanho desejado antes que a cocada endureça.

Deixe esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31511-cocada-sequinha.html>