

DOCE ARAÚJO

INGREDIENTES

- 200g de coco ralado
- 4 colheres (chá) de achocolatado
- 1 colher rasa (chá) de café
- 1 caixa de leite condensado
- 3 copos de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de vinagre

MODO DE PREPARO

Despeje o achocolatado, coco ralado, café e leite condensado numa panela. Mexa até obter ponto de brigadeiro. Enrole os doces.

Em outra panela, coloque o resto dos ingredientes e deixe ferver até obter uma cor amarelada e as bolhas do açúcar fervendo estejam lentas, grossas. Sem mexer, deixe chegar a este ponto.

Ao desligar, coloque cada doce com um garfo ate molhar por completo e depois coloque o doce em cima de um prato com um pingo de óleo espalhado no prato para que o doce não grude. Espere uns 5 minutos para endurecer e está pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32697-doce-araujo.html>