

TORRADINHAS COM COCADA COLOMBIANA – ABIMA

INGREDIENTES

COCADA COLOMBIANA:

Cocada colombiana:200 ml de leite de coco
150 ml de água
1 colher das de sopa de glucose em xarope (opcional)
1 rama de canela
6 cravos da índia
250 g de açúcar
250 g de coco fresco ralado em flocos grossos
3 gemas peneiradas
50 g de uva passa sem sementes

MODO DE PREPARO

COCADA COLOMBIANA:

Cocada colombiana:Coloque o leite de coco, a água, a glucose, a canela, o cravo e o açúcar em uma panela. Misture bem e leve ao fogo para fazer uma calda não muito grossa, aproximadamente dez minutos após início da fervura. Não mexa para não açucarar.
Retire a panela do fogo, acrescente o coco, as gemas, a uva passa e misture bem.
Volte ao fogo baixo por mais 6 a 8 minutos mexendo delicadamente para não grudar. Retire do fogo, retire os cravos, a canela e utilize morno.

MONTAGEM:

Montagem:Corte cada fatia de pão em cinco tiras, coloque porções da cocada em cada tira e leve ao forno a 160°C por aproximadamente dez minutos ou até que a cocada esteja levemente dourada.

Sirva a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32945-torradinhas-com-cocada-colombiana-abima.html>