

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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