

COCADA DE COCO ÚMIDA LINDA FRÓES

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite desnatado

1/2 xícara (chá) de leite de coco(para dissolver a maisena)

2 xícaras (chá) de açúcar demerara

2 colheres(sopa) de amido de milho Maizena

500 g de coco fresco ralado ou coco seco

2 embalagens de leite de coco light 400 ml,se for usar coco seco,sendo que 1/2 xícara é para dissolver a maisena

1 colher(sopa) de manteiga desnatada

5 embalagens de coco seco cada um com 100 g caso use o coco seco no lugar do fresco

MODO DE PREPARO

Numa panela grande e alta,misture as 2 xícaras do leite desnatado,o açúcar e leve ao fogo baixo até ferver.Cozinhe por uns 15 minutinhos e reserve.Dissolva o amido de milho Maizena na 1/2 xícara de leite de coco e junte à mistura reservada.Acrescente o coco e leve ao fogo baixo mexendo sempre,por mais ou menos 25 minutos ou até ela estar soltando do fundo da panela e meio "puxa".

Numa assadeira untada,vá colocando colheradas desta cocada.Deixe secando no forno quente,que foi apenas desligado ou ao sol.Esta cocada é deliciosa,úmida por dentro e sequinha por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34394-cocada-de-coco-umida-linda-froes.html>