

DOCINHO CAIPIRA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de açúcar
- 1 kg de abóbora picada em cubos pequenos
- 300 g de coco ralado
- 2 latas de leite condensado
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 200 g de coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, em uma panela, o açúcar e a abóbora mexendo sempre por aproximadamente 25 minutos, em fogo baixo, até que comece a soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, coloque em um recipiente com tampa.

Em outra panela, coloque o coco ralado, o leite condensado, a gema, a baunilha e a margarina. Leve ao fogo mexendo sempre por aproximadamente 20 minutos ou até soltar do fundo da panela. Coloque em um prato e deixe esfriar. Depois de frio, pegue pequenas porções nas mãos e faça uma bolinha (tipo brigadeiro), recheie com 1 colher (café) do doce de abóbora e feche . Depois é só passar no coco ralado e colocar nas forminhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38355-docinho-caipira.html>