

COCADA CASEIRA DO MARCELÃO

INGREDIENTES

- 1 Kg de coco fresco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 500 g de açúcar
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande junte o coco ralado, leite condensado e açúcar, deixe em fogo baixo por aproximadamente 60 minutos, mexendo a cada 5 minutos.

Quando soltar do funco da panela coloque 1 colher cheia de manteiga.

Em uma pedra de mármore untada com manteiga espalhe a mistura aguarde esfriar e corte em pedaços.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42281-cocada-caseira-do-marcelao.html>