# DOCE DE COCO DOS DEUSES

## INGREDIENTES

4 latas ou caixinhas de 395 g de leite condensado

8 ovos separados as claras das gemas

1 pacote de 500 g de coco ralado grosso natural congelado ou resfriado, encontra-se em super mercados

24 colheres de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

Em um pirex grande, redondo ou oval, coloque o coco, as gemas e o leite condensado, misture bem, não precisa untar o pirex.

Leve ao forno a gás ou elétrico até dourar a gosto, quanto mais no forno mais firme fica, há quem goste mais mole, fica bom das duas maneiras.

Retire do forno.

Para finalizar coloque as 8 claras em uma panelinha antiaderente e as 24 colheres de açúcar, sendo que é 3 para cada clara.

Mexa com uma colher de pau até espumar, começa a esbranquiçar, não pare de mexer até espumar.

Imediatamente coloque na batedeira (quente) de preferência potente e no nível máximo, bate até ficar firme o merengue cozido.

Pronto o merengue cozido coloque com a ajuda de uma espátula por cima do doce dourado que está no pirex.

Leve ao forno novamente só para dar um toque de dourado no merengue.

Decore a gosto com um garfo.

Após esfriar coloque para gelar, dura vários dias no refrigerador, só o merengue que dessora um pouco, apesar de ser cozido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43464-doce-de-coco-dos-deuses.html