DOCINHOS DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (moça ou itambé), só da certo com essas marcas

1 xícara de coco seco (sem adição de açúcar)

1 colher de sopa da margarina ou manteiga

50 gotas de essência de morango ou de sua preferência

20 gotas ou mais até obter a cor desejada de corante

200 g de açúcar vermelho ou da cor desejada

MODO DE PREPARO

Modo de fazer Coloque na panela todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sem parar até obter o ponto de brigadeiro.

Retire do fogo, coloque em um refratário untado com manteiga e espere esfriar para moldar os docinhos.

Passe manteiga nas mãos para não grudar peque com um auxílio de uma colher de sobremesa ou um boleador, uma porção da massa e enrole nas mãos como se fosse fazer um pequena coxinha. Passe no açúcar e se desejar decore com cravo e folhinha de moranguinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46214-docinhos-de-aniversario.html