

COCADA CREMOSA NO COPINHO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de açúcar

1 colher de café rasa de fécula de batata

1/2 xícara de chá de polpa de maracujá

PARA A COCADA:

Para a cocada: 1/2 xícara de chá de açúcar

1 cravo-da-índia (só para aromatizar)

100 g de coco de ralado

MODO DE PREPARO

A COCADA:

A cocada: Na panela junte a 1 xícara de chá de água, o cravo e o açúcar até atingir ponto de fio fraco, em seguida junte o coco ralado já em fogo baixo, mexa rápido e sempre, por 3 minutos.

PARA A CALDA :

Para a calda : Junte a polpa de maracujá com algumas sementinhas com a fécula de batata e 1/4 xícara de chá de água e misture até dissolver bem.

Em seguida junte o açúcar e leve ao fogo para ferver, sempre mexendo, até encorpar levemente. Em taças ou copinhos de acrílico distribua a cocada e cubra com a calda de maracujá reservada.

Leve para gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47346-cocada-cremosa-no-copinho.html>