

COCADA RÁPIDA

INGREDIENTES

400 g de coco ralado. (pode ser caseiro ou de saquinho)

100 ml de água

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o açúcar e a água e deixe ferver até formar ponto de calda.

Coloque o coco em seguida e deixe ferver por mais 10 minutos e mexa até perceber que está desgrudando da panela sozinho.

Quando chegar a este ponto, desligue o fogo e jogue a "massa" numa superfície de mármore ou a traseira de um tabuleiro untado com manteiga ou margarina e deixe esfriar um pouco.

No momento em que você jogar a massa vai acontecer o choque térmico e não demora para que massa esfrie e endureça, então aconselho a cortar logo assim que a massa for ficando branca.

Fica uma delícia e molhadinha. Espero que gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49113-cocada-rapida.html>