

COQUINHO CARMELADO

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de coco (o fruto seco)

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Fure o coco e escorra a água

Leve o coco na chama do fogão até queimar todas as fibras.

Segure o coco com um pano, bata com um martelo para abrir.

Com a faca retire a pele mais escura e corte em tiras e depois em quadradinhos de 1 cm x 1 cm.

Numa panela média coloque todos os ingredientes e leve ao fogo alto, mexendo sempre no mesmo sentido para cozinhar o coco e secar a calda.

Abaixe o fogo, continue mexendo no mesmo sentido até o açúcar caramelar em todos os pedalos do coco.

Retire do fogo e espalhe numa forma.

Deixe esfriar.

Separe os pedaços que grudaram.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49568-coquinho-carmelado.html>