

COCADA BAIANA DE PERNAMBUCO

INGREDIENTES

- 2 cocos ralados naturais
- 1 pacote de leite em pó (de preferência Camponesa)
- 2 ovos completos
- 1 xícara de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo médio-baixo uma panela grande, de preferência que não grude no fundo.

Adiciona os ovos junto com o trigo e mexa.

Depois adicione o açúcar e o leite.

Continue mexendo e adicione aos poucos o coco ralado natural.

Vai precisar colocar força para juntar os ingredientes no fogo, depois que todos os ingredientes estiverem unidos, desligue o fogo.

Untar uma forma com manteiga e trigo.

Espalhar os ingredientes na forma e levar ao forno, desligar quando estiver com as bordas coradas.

Depois é só servir e saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49657-cocada-baiana-de-pernambuco.html>