

DOCE DE COCO FRESCO

INGREDIENTES

500 g coco fresco ralado bem fininho

1 lata de leite condensado

2 xícara de açúcar

2 xícara de água

3 canela em pau pequena

10 cravos

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o açúcar e a água, leve ao fogo, quando tiver formando uma calda de fio, adicione o cravo e a canela mexa.

Adicione o coco e o leite moça, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Quando estiver como uma pasta e com uma cor amarelão soltando da panela, desligue o fogo, espere um pouco, coloque em uma travessa ou em tacas, espere esfriar e leve à geladeira.

Sirva gelado ou apenas frio!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51725-doce-de-coco-fresco.html>