COCADA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 leite condensado

2 cocos frescos

2 copos de açúcar (500 g)

2 copos de água

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o açúcar em uma panela

Deixe ferver até ficar em ponto de calda

Acrescente o coco e mexa até começar a açucarar

Abaixe o fogo e acrescente o leite condensado

Mexa até começar a soltar da panela

Desligue o fogo e mexa por mais uns cinco minutos para dar ponto (o ponto é quando ela começa a ficar fosca e açucarar as bordas da panela)

Retire as colheradas em um tabuleiro ou mármore untado com manteiga

O segredo da receita é o ponto, se tirar antes não endurece e se tirar depois não solta da colher

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6864-cocada-de-leite-condensado.html