

COCADA CREMOSA INDIVIDUAL

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

2 xícaras (chá) de coco em flocos úmido e adoçado (pode ser também o coco seco ou a fruta)

se o coco for úmido e adoçado: 1/4 xícara (chá) de água

se o coco for seco: 1/2 xícara (chá) de água

se o coco for natural não precisa colocar água.

3/4 de xícara (chá) de leite condensado

MODO DE PREPARO

Adicione o coco e a água (depende de qual for o seu coco) e misture bem ate ele ficar bem úmido

Em uma panela grande adicionar o açúcar e a água

Adicione o coco úmido na nossa calda

Quando atingir esse ponto, adicione o leite condensado

Quando estiver no ponto certo, pegue duas colheres de sopa e vai “tirando” de uma colher para a outra para formar uma espécie de bolinha

Ponha todas as cocadinhas em uma forma retangular e deixe esfriando em temperatura ambiente por mais ou menos 30 min

Quando ela estiver durinha por fora e cremosa por dentro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1471-cocada-cremosa-individual.html>