



Cocada de Colher

Ingredientes

• 250g de açúcar refinado • 250ml de água • 500g coco ralado fresco • 250ml creme de leite fresco • 395g leite condensado • 25g manteiga sem sal

Modo de preparar

1. Misture a água com o açúcar 2. Leve ao fogo para formar uma calda rala e clara. 3. Acrescente o coco e misture. 4. Junte o leite condensado e a manteiga, misture bem. 5. Mexa até atingir o ponto de creme. 6. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e coloque em minitaças.

Rendimento: 12 porções



tempo de preparo
40
min



tempo de preparo
35
min

Cocada Alemã

Ingredientes

• 500g açúcar refinado • 8 claras • 500g coco ralado fresco • 25g manteiga sem sal

Para Untar: • 40g manteiga sem sal

Modo de preparar

1. Misture as claras, a manteiga e o açúcar. 2. Leve ao fogo durante 8 minutos mexendo

sem parar. 3. Retire a panela do fogo e adicione o coco, misture bem. 4. Modele pequenas cocadas com a colher de sopa e distribua na assadeira untada com manteiga 5. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos.

Rendimento: 12 porções

Cocada Tradicional

Ingredientes

• 500g açúcar refinado • 1kg de coco fresco ralado • 20g de glucose de milho • 250ml de água • 395g de leite condensado

Modo de preparar

1. Rale o coco no ralador grosso. 2. Misture a água com o açúcar e a glucose. 3. Levar ao fogo, sem mexer, até obter

ponto de fio grosso. 4. Junte o coco ralado e deixe secar a água. 5. Junte o leite condensado e mexa até que a cocada desprenda da panela. 6. Com auxílio de uma colher, coloque pequenas porções sobre superfície lisa e untada. 7. Deixe que esfriem e sequem.

Rendimento: 12 porções



tempo de preparo
50
min