

Cocada Baiana

Branca, queimada, cremosa, de corte, ou ainda, crocante, nozes, maracujá, abacaxi... A base é a mesma, basta adicionar aquele toque da sua preferência!

● Total 10 minutos 25 porções

Ingredientes

ou

1 garrafa de leite de coco (200 g)

ou

200 gramas de leite de vaca integral

ou

1 xícara de chá cheia de açúcar refinado (170 g)

ou

1 xícara de chá cheia de açúcar mascavo (170 g)

ou

500 gramas de coco seco, ralado

Método de preparo

1

Em uma panela, junte os quatro ingredientes. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre, até começar a soltar do fundo.

2

Unte uma assadeira com manteiga, coloque a cocada ainda mole e espalhe uniformemente. Deixe esfriar e corte em quadradinhos. Você pode optar também por outras modelagens