COQUINHO CARAMELIZADO CROCANTE, FIQUEI VICIADA DE TÃO DELICIOSO QUE É

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de coco fresco cortados em cubinhos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

1 colher (café) de canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, 1 xícara (chá) de coco fresco cortados em cubinhos, 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de água, 1 colher (café) de canela em pó (opcional) e mexa sem parar até que comece a ferver.

Quando estiver na cor de caramelo, retire do fogo e mexa bem até secar (este é o segredo).

Coloque os coquinhos em uma travessa e aguarde esfriar completamente para servir.

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17105-coquinho-caramelizado-crocante-fiquei-viciada-de-tao-delicioso-que-e.html