

Cocada de Ovos



Ingredientes

1 coco ralado médio
½ xícara de leite
½ xícara de água
½ kg de açúcar
7 gemas de ovos
8 cravos da índia
1 lata de leite condensado

Modo de Preparo

Em uma panela, deixe que o açúcar se transforme em calda em ponto de fio. Adicione o coco ralado, o leite, a água, as gemas, o leite condensado, os cravos e leve ao fogo novamente. Deixe engrossar. O ponto é quando conseguir desgrudar da panela. Deixe esfriar e coloque no recipiente desejado.

Dica: Se preferir pode aromatizar com baunilha ao invés do cravo.

Rendimento 4 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br