

Cocada

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

10 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 1/10

Cocada, hindistan cevizi ve şekerin kışa pişip kaşıkla şekillenen yoğun Brezilya tatlısıdır.

Malzemeler

- 250 gr Hindistan cevizi rendesi
- 300 gr Yoğunlaştırılmış süt
- 80 gr Şeker
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Hindistan cevizi, şeker ve tereyağı tavaya alın.
2. Yoğunlaştırılmış sütü ekleyip karıştırılmaya başlayın.
3. Karşılıklı ateşte 8-10 dakika koyulaştırın.
4. Harcı yağlı kağıtla kaba düzgünce yayın.
5. İyice soğutup dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Karşılıklı muncerenin dibinden ayrılmaktan alınıp fazla pişirse sertleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kağıt kapsüllerde oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Süt