Cocada

Toplam 33 dk · Hazırlık 15 dk · Pişirme 18 dk · 10 kişilik · Kolay · ~190 kcal · Açlık barı 1/10

Cocada, hindistan cevizi ve şekerin kısa pişip kaşıklarla şekillenen yoğun Brezilya tatlısıdır.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Hindistan cevizi, şeker ve sütü kalın tabanlı tencereye alın.
2. Karışım 18 dakika karıştırarak pişirin, tabandan ayrılmaya başlasın.
3. Ocaktan alıp 3 dakika ılıtın; porsiyonlarken yayılmasın.
4. Kaşıkla küçük parçalar halinde yağlı kağıda bırakın.
5. Cocadaları tamamen soğutup dökün tutunca servis edin.
6. Parçaları oda sıcaklığında sertleştirin, sıcak halde üst üste koymayın.

PÜF NOKTASI

Karışım tencerenin dibinden ayrılınca ocaktan alın; fazla pişerse sertleşir.

SERVIS ÖNERISI

Küçük kağıt kapsüllerde oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Süt