

RECEITA

Cocada com Nutella®

Médio

1 h 30 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

500 g de coco fresco

180 g de açúcar

120 ml de água

Nutella® a gosto

EQUIPAMENTO

Panela

Colher

Assadeira



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO



1 | Em uma panela média, misture o açúcar e a água com as pontas dos dedos para não espirrar na lateral da panela. Isso evita que a calda queime até atingir o ponto de fio. Leve a panela ao fogo médio e deixe cozinhar sem mexer, por cerca de 20 minutos, até a calda atingir o ponto de fio – para verificar, mergulhe uma colher e levante um pouco da calda. Se formar um fio fino entre as gotas, está pronta.



2 | Adicione o coco e misture apenas para envolver os flocos com a calda (evite mexer em excesso para não açucarar). Deixe cozinhar por mais 5 minutos em fogo médio sem mexer. A cocada deve estar bem úmida nesse momento. Transfira a cocada com a calda para uma tigela e deixe descansar por 5 minutos. Enquanto isso, unte uma assadeira grande com manteiga ou, se preferir, use uma assadeira antiaderente.



3 | Com uma colher, espalhe a cocada pela assadeira, deixe em temperatura ambiente por cerca de 1 hora ou até secar. Espalhe a Nutella[®] sobre as cocadas já cortadas.

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.