



Confiseries, friandises, chocolats

Cocada queimada - friandises à la noix de coco brûlée



13h20 **40 min** **40 min** **12h** **264**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

100 g **Noix de coco rapée**
300 ml **Lait entier**
300 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Beurre**
100 ml **Eau**
2 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle

Étape 1

Hydratation de la noix de coco

- 1 Beurrer une plaque de four et réserver.
- 2 Placer la noix de coco dans un bol et la couvrir de lait, puis, laisser hydrater pendant 1 heure. Réserver.

Étape 2

Cuisson de la cocada

- 1 Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire chauffer le tout à feu doux sans remuer.
- 2 Quand le mélange devient doré, ajouter la noix de coco avec le lait et les clous de girofle. Bien mélanger.
- 3 Cuire jusqu'à ce que le mélange se détache du fond de la casserole.

Étape 3

Dressage

- 1 Avec deux cuillères, faire des petites portions de cocada et les poser sur la plaque préalablement beurrée.
- 2 Laisser refroidir et sécher pendant 12 heures avant de

