Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

# Cocada de cenoura

**Ingredientes:**
3 cenouras médias (cerca de 350g)
1 xícara de coco ralado grosso (cerca de 100g) – pode ser o fresco ou o seco
1 ½ xícara e de açúcar demerara ou refinado (cerca de 300g)
3 cravos
1 colher rasa (café) de canela em pó

**Modo de preparo:**
Rale a cenoura.
Em uma panela, adicione as cenouras, o coco, o açúcar, o cravo e a canela em pó.
Mexa por mais ou menos 15 minutos ou até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
Ainda quente, com auxílio de duas colheres, faça pequenas porções em uma assadeira e aguarde até esfriar.
Consuma a cocada quando estiver durinha.

**Importante:** é obrigatória a presença de um adulto ao lado do fogão.

**Rendimento:** 14 cocadas