

# Cocada de Forno

Rendimento: 12 a 15 porções



## Ingredientes

- 300 g de coco ralado fresco
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos

## Modo de Preparo

Numa tigela funda, misturar bem todos os ingredientes. Untar um refratário retangular médio (33 x 22cm) e espalhar a mistura. Levar ao forno médio (180°C) por cerca de 20 minutos ou até assar, porém mantendo a cremosidade. Retirar do forno, deixar esfriar e cortar em quadrados. Servir como sobremesa com uma bola de sorvete ou em forminhas de papel em festas ou reuniões.

Tempo de preparo: 30 minutos.