



COCADA

RENDIMIENTO: 12 porciones • TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hr

INGREDIENTES

- 1 taza de agua de coco
- 1 taza de agua natural
- 400 gr de azúcar
- 1 coco tierno, finamente rallado
- 125 gr de almendras o nueces
- 1 taza de leche
- 8 yemas de huevo, batidas
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de nata fresca o crema

UTENSILIOS

- Cazo de cobre
- Refractario rectangular
- Licuadora

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo, preferentemente de cobre, hierva el agua de coco y el agua natural junto con el azúcar.
2. Cuando suelte el hervor, añada el coco y deja en el fuego, meneado constantemente hasta que quede transparente y se reseque el dulce, esto por unos 30 minutos.
3. Muele la mitad de las almendras o nueces junto con la mitad de la leche y vierte sobre el coco cocido.
4. Licua el resto de la leche junto con las yemas y vacía sobre el dulce de coco. Cocina a fuego suave, meneado constantemente durante 3 minutos.
5. Engrasa con mantequilla un refractario rectangular, vierte dentro de éste la pasta de coco, barniza con las natas o crema y adorna con el resto de las almendras o nueces enteras.

6. La cocada está lista, para darle mejor presentación métela al horno, a la gratinadora o utiliza un soplete de repostería para que se dore la superficie.

CONSERVACIÓN

Envuelve cada cocada en papel encerado y guárdalas en un recipiente con tapa hermética.

Fuente:
<http://allrecipes.com.mx/receta/3872/cocada-tradicional.aspx>