

Cocada de melancia

Ingredientes:

- 500 g de entrecasca de melancia
- 350 g de açúcar
- 1 coco
- 20 g de margarina

Modo de Preparo:

Caramelizar 100 g de açúcar. Acrescentar a entrecasca da melancia ralada e mexer em fogo brando. Acrescentar o coco ralado, 250 g de açúcar e 300 ml de água. Cozinhar até soltar do fundo da panela. Passar toda a margarina numa superfície lisa e colocar o doce a colheradas.