

A cartoon illustration of a palm tree with green fronds and a brown trunk. Three coconuts are hanging from the tree. At the base of the tree, a green cartoon frog is sitting on a sandy patch. The frog is wearing a pink lei and has a green coconut with a red string tied around it. The frog is holding a small red object, possibly a drink.

Histórias do coco (receitas)

Por Alunos do 6º anos A, B e C

Arroz doce simples com coco

INGREDIENTES

1 1/2 xícaras de arroz

1 litro de água potável

700 ml de leite

1 1/2 xícaras de açúcar (se preferir mais doce coloque 2 xícaras)

100 g de coco ralado

Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz na água

Quando a água estiver quase evaporada adicione o leite e o açúcar e deixe cozinhar em fogo baixo por 15 ou

Bolo de coco com cobertura de coco ralado e leite condensado com morango

Massa

- 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 4 ovos
 - 1 xícara (chá) leite
 - 2 colheres (sopa) coco ralado
 - 1 colher (sopa) fermento em pó
 - 2 colheres (sopa) margarina sem sal
- Calda

Modo de preparo

- 1.Bata no liquidificador os ovos, leite, margarina, o açúcar e o coco
- 2.Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo
- 3.Adicione o coco e misture
- 4.Por último o fermento
- 5.Coloque em forma untada e enfarinhada
- 6.Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar

Cobertura

- 1.Misture tudo (não precisa levar ao fogo), coloque sobre o bolo ainda quente, polvilhe coco ralado

BOLO DE COCO PRATICO

Tempo de preparo ; 40 min Rendimento 15 porções

INGREDIENTES;

3 ovos

2 xicaras de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

½ xícara de leite

2 xicaras de farinha de trigo

1 colher de so

MODO DE PREPARO

1 prepare a massa batendo as gemas com o açúcar e a margarina

2 acrescente aos poucos o leite, a farinha e o fermento alternadamente

3por ultimo coloque a essencia e as claras em neve

4 leve para assar em forno baixo em forma untada e enfarinhada

5 retire do forno,e ainda quente e na forma fure-o com um garfo

espalhe por cima todo o leite condensado e depois o coco ralado

6 corte em quadrados e sirva

Cocada Branca

Ingredientes

- 1 coco ralado grande
- 1 kg de açúcar refinado
- 1 xícara de chá de água

Modo de Preparo

- 1 leve tudo ao fogo
- 2 mexa sem parar para não pegar até secar e soltar no fundo da panela
- 3 unte uma assadeira com manteiga , despeje a cocada e espalhe para ficar toda por igual
- 4 deixe esfriar e separe as cocadinhas .

Geladinho De Coco

Ingredientes:

- 1 Coco inteiro ralado
- 1 1/2 Xicaras de açúcar
- 1 Litro de leite

Modo de preparo:

- 1 .Bata todos os ingredientes no liquidificador
2. Depois coloque a mistura em saquinhos propios para geladinhos
- 3.leve ao congelador por cerca de 3 horas

Doce de coco

Ingredientes

- 1 kg de trigo
- 2 ovos
- 1 copo pequeno de óleo
- 1 xícara de açúcar
- ½ colher de sal
- 2 copos grandes de leite morno
- 50g de fermento biológico
- 100g de coco ralado

Modo de preparo

- 1.coloque em uma vasilha todos os ingredientes e mexa
- 2.depois sove bem,alise a massa e deixe crescer
- 3.amasse novamente e mais uma vez deixe crescer
- 4.repita o procedimento
- 5.modele 2 pães e deixe crescer
- 6.asse em um forno baixo até que fique dourado
- 7.depois de assado passe leite condensado em cima ainda quente e jogue o coco ralado

Pudim de Maria Mole

Ingredientes:

- 03 Caixas de creme de leite
- 01 Caixa de leite condensado
- 02 Caixas de maria mole
- ½ leite

Modo de Preparo:

- 1 Coloque as três caixas de creme de leite, mais a caixa de leite condensado, dentro do liquidificador e bata
- 2 Coloque ½ de leite na panela, e as duas caixas de maria mole, e mexa até dissolver
- 3 Coloque o leite e a maria mole, junto com o creme de leite, e o leite moça no liquidificador e bata no máximo 10 minutos
- 4 Pegue a forma e coloque a açúcar para derreter até ficar uma calda
- 5 Coloque os ingredientes na forma junto com a calda
- 6 Coloque tudo no freezer e deixe no máximo uma hora

Cocada

INGREDIENTES

1 COCO RALADO

1KG DE DE AÇUCAR

1 XICARA DE LEITE

MODO DE PREPARO

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES EM UMA PANELA

MEXA BEM OS INGREDIENTES A 100°

DEPOIS DEIXE EM UM DESCANÇO DE 10 MINUTOS EM UMA

TALBA DE BOLO

CORTE A COCADA EM PEDACOS QUADRICULADOS

Tapioca de Côco com Leite Condensado

Ingredientes

- 1 pacote de massa para tapioca 500 g
- 1 caixinha de leite condensado
- Coco fresco ralado

Modo de preparo

- 1 colocar em uma frigideira antiaderente bem quente mais ou menos 5 colheres de sopa para massa de tapioca
- 2 Espalha bem só deixando secar
- 3 Virar e esperar um pouquinho e retirar+
- 4 o importante e virar sem dourar
- 5 Passar para um prato
- 6 colocar o leite condensado e o coco ralado
- 7 dobrar ao meio e servir
- 8 a massa para tapioca é vendida em mercados e feiras
- 9 E o recheio e só escolher a vontade

Tapioca

INGREDIENTES

4-5

Tempo de preparo 30 min

Rendimento 6 porções

1 pacote (500 g) de polvilho doce

1 colher de café de sal

300 ml de água

Recheio:

Conforme sua preferência

MODO DE PREPARO

1. Colocar o polvilho em uma vasilha e aos poucos acrescentar os 300 ml de água
2. Misture com as mãos
3. Peneirar o polvilho já molhado, em porções pequenas, ou seja, aos poucos
4. Depois de peneirado, aquecer uma frigideira com teflon
5. Colocar a massa de polvilho já peneirada, o suficiente para cobrir a frigideira, fazendo uma massa em forma de círculo bem fina, como se fosse panqueca
6. Deixar por alguns minutos, até que solte da frigideira, e virar para o outro lado como se fosse omelete
7. Após alguns minutos, está pronta para recheiar conforme o seu gosto

Arroz doce com cocô

INGREDIENTES

1 KG arroz branco

50 gramas de canela em casca

2 litros de leite

2 latas de leite condensado

1 coco ralado

Modo de preparo

Coloque o arroz para cozinhar na água depois acrescente a canela depois acrescente o 2 litros de leite 2 latas de leite condensado e mexa enquanto isso rale o cocô após cozinhar acrescente o coco e mexa e deixe

Arroz doce

ingredientes

1 xícara (chá) de arroz
lata de Leite MOÇA
canela em pó

Modo de Preparo

Em uma panela grande, misture o arroz com 1 e meio litro de água fria e leve ao fogo até ferver. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até que fique macio. Junte o Leite MOÇA, mexa bem e cozinhe por cerca de 20

Beijinho de cocô

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 1 xícara de chá de coco ralado

Modo de preparo

1. Aqueça a panela, misture o leite condensado, a margarina e o coco ralado
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo
3. Tranfira a mistura para um prato fundo untado com manteiga, espalhe bem e deixe

Bolo de coco

Ingredientes

2 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
1 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de leite
2 xícara de farinha de trigo
1/2 colher de sal
1 colher de sopa de fermento
50 ramas de coco ralado

Modo de preparo

Bata as gemas açúcar e a manteiga até obter um creme claro
Peneire o trigo fermento e o sal
Junte aos poucos ao creme alternando com o leite e mexendo bem
Acrescente o coco ralado

Bata as claras em neve e misture delicadamente
Coloque na forma e leve ao forno uns 30 minuto pronto e so servir

BOLO DE FUBA COM COCO

2 XICARAS DE CHÁ DE FUBA MIMOSO

1\2 XICARAS DE CHÁ DE LEITE

4 OVOS

1 XICARA DE CHÁ DE ACUCAR

3 COLHERES DE MARGARINA DERRETIDA

2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

50 G DE COCO RALADO

Bolo de fuba cozido (cremoso)

Ingredientes

3 copos (AMERICANO) de fubá
2 copos (AMERICANO) de leite
2 copos (AMERICANO) de açúcar
1/5 copo (AMERICANO) de óleo
5 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
Coco (quantidade de coco a gosto)

Modo de preparo

Coloque o fubá, o leite, o açúcar, e o óleo em uma panela e leve ao fogo, mexendo até atingir ao ponto de polenta (se o fubar for ficando duro vc pode acrescentar mais leite e mexa)

A pos ele esta no ponto deixe esfriar

Coloque o ovo na panela junto com os ingredientes e mexa

Coloque o coco e mexa .. mexa bem com todos esse ingredientes

Coloque o fermento e mexa mais e mais depois de mexer todos os ingredientes

Coloque em uma forma

Leve ao forno com temperatura 180 graus conforme tiver assando vc podera aumentar a temperatura .

Bolo De Fuba Cremoso

INGREDIENTES:

4 XÍCARAS (CHÁ) DE LEITE

4 OVOS

1 COLHER (CHÁ) DE MARGARINA

9 COLHERES (SOPA) DE FUBÁ

2 XÍCARAS(CHÁ) DE AÇÚCAR

1 COLHER(SOPA) DE FÉRMENTO EM PÓ QUÍMICO

3 COLHERES(SOPA) DE FARINHA DE TRIGO

100G DE COCO RALADO

100G DE QUELJO PARMESÃO

MARGARINA E FUBÁ PARA UNTAR

MODO DE PREPARO

NO LIQUIDIFICADOR, BATA O LEITE COM OS OVOS E A MARGARINA .

TRANSFIRA PARA UMA TIGELA E MISTURE O FUBÁ, O AÇÚCAR, O FERMENTO,

A FARINHA, O COCO, E O QUELJO RALADO. COLOQUE EM UMA FORMA DE 35X25CM

UNTADA E POLVILHADA COM FUBÁ. LEVE AO FORNO MÉDIO PRAQUECIDO , POR 35 MINUTOS

Cocada branca

- 1 coco ralado grande
- 1 Kg de açúcar refinado
- 1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

- 1 Leve tudo ao fogo
- 2 Mexa sem parar para não pegar, até secar e soltar do fundo da panela
- 3 Unte uma assadeira com manteiga, despeje a cocada e espalhe para ficar toda por igual
- 4 Deixe esfriar e separe as cocadinhas

Como fazer:

Deixar ferver até virar uma calda fria
Depois põe 100 gramas de coco fresco ralado
Deixar cozinhar 5 minutos
Põe uma caixa de leite condensado
E cozinhar mais um pouco

Arroz doce com cocô

INGREDIENTES

3 xícaras de água
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 pitada de sal
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz na água com o sal
Quando estiver quase seco acrescente o leite e o leite condensado
Cozinhe mexendo de vez em quando até engrossar um pouco
deixe amornar na panela e mexa sempre que formar nata na superfície
Coloque em uma travessa ou em tacinhas individuais com canela em
pó por cima
Sirva gelado

Bolo de cocô

- 1 1/3 de xícara (chá) de manteiga sem sal
- 1 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1 1/3 de xícara (chá) de leite de coco
- 1/2 colher (chá) de baunilha
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

Modo de preparo:

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme. Desligue e ponha o primeiro ovo. Ligue e coloque o ovo restante. Bata até ficar homogêneo. Reserve. Numa travessa, misture a farinha, o sal, o coco ralado e mexa com uma colher. Na massa reservada, despeje alternando a mistura da travessa com o leite de coco. Depois, acrescenta a baunilha e mexa com um fuê até ficar bem homogêneo. Junte o fermento e misture. Com um pegador de sorvete, coloque 1 1/2 colherada de massa em cada espaço da fôrma. Leve para assar por uns 20 minutos no forno preaquecido a 180° C. Tire da fôrma e coloque sobre uma grade fria (pode ser do seu forno) até secar.

Arroz doce especial

INGREDIENTES

3 xícaras de água
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 pitada de sal
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz na água com o sal
Quando estiver quase seco acrescente o leite e o leite condensado
Cozinhe mexendo de vez em quando até engrossar um pouco
deixe amornar na panela e mexa sempre que formar nata na superfície
Coloque em uma travessa ou em tacinhas individuais com canela em
pó por cima
Sirva gelado

Doce de mamão com coco

Ingredientes

- 1 mamão medio verde
- 2 caixas de açúcar
- 1/2 de coco ralado fresco

Modo de preparo

- 1 descasque o mamão ,e rale no ralo mais grosso
- 2 deixe de molho
- 3 coloque açúcar para dourar em uma panela e depois de dourar vá acrescentando o mamão
- 4 deixe cozinhar e acrescente o coco e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos

Manjar

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 6 colheres(sopa) de amido de milho
- 8 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

- 1-coloque o leite ,o açúcar , o leite de coco o cocó ralado em uma panela misture bem leve ao fogo e junte o amido dissolvido em um copo de leite
- 2-mexa sempre até engrossar , aguarde mais um minuto e despeje em uma forma decorada por 2h
- 4-sirva com cauda de amexa ou cauda morango

MARIA MOLE

1-ENVELOPE DE GELATINA SEM SABOR.

2-COLHHRES (SOPA) DE AGUA FRIA.

1-LATA DE LEITE CONDENSADO.

1-XICARA DE (CHÁ) DE COCO FRESCO PREFERENCIA RALADO.

Milk shake de coco com chocolate

Ingredientes

1 xícara de chá de leite gelado
1 vidro de leite de coco (200 ml)
4 xícaras de sorvete de chocolate
1 cobertura de chocolate
Chantilly pronto a gosto
Para decorar
Chocolate em pó

Modo de preparo

Bata no liquidificador leite, leite de coco, sorvete de chocolate por 1 minuto. E decora e sirva

Mousse De Menta

Ingrediente

um copo de agua
uma gelatina sem sabor
um copo de menta liquida
Uma caixa de leite comlensado
uma caixa de creme de leite
e um pacote de leite comlensado

Modo de preparo

Pegue o liquido de ficador coloque o leite comlensado e o creme de leite depois coloque o copo de agua no micro ondas por 30 segundos e depois que esquentar coloque a gelatina sem sabor para abisorver e depois coloque a menta liquida e a agua no liquido de ficador pada por 2 minutos ,depois coloque em uma forma e deixe 4 horas depois de 4 horas coloque o coco ralado e depois saboreie

Pudim de pão

3 pães de sal dormidos ou duros
8 colheres de sopa de açúcar cristal
2 ovos inteiros
1/2 litro de leite
Um vidrinho todo de leite de coco

Modo de preparativo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem até que a mistura esteja homogênea
Caramelize com calda queimada uma forma de pudim, jogue a mistura do liquidificador e leve ao fogo em banho maria por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até que o pudim esteja consistente

: caso deseje um pudim mais consistente e só acrescentar mais um pão de sal na mistura do liquidificador

Receita de quindim

ingredientes:

- 10 gemas de ovo
- 50g de coco ralado
- um vidro pequeno de leite de coco
- 200g de açúcar
- manteiga e açúcar,para untar

modo de preparo:

- 1-separe as claras das gemas
- 2-quebre os ovos em uma tigela para ver se não está podre.
- 3-as claras não serão utilizadas mais guarde para preparar um pudim ou suspiro de claras.
- 4-unte com manteiga e açúcar a forma com um buraco no meio.
- 5-na tigela em que estão as gemas junte o leite de coco,o açúcar e o coco ralado
- 6-misture delicadamente
- 7- é importante não misturar muito
- 8-coloque a mistura no forno pré-aquecido a 110c por aproximadamente 50 minutos
- 9-para saber se está pronto espete com um garfo a parte de cima do quindim para ver se está seco
- 10-quando o quindim estiver pronto retire do forno e deixe ficar morno.
- 11-coloque um prato por cima da forma e vire delicadamente
- 12-é importante não desenformar o quindim quente pois pode quebrar,e nem frio,pois pode soltar da forma.

Pudim com cocô

1 xícara de chá de coco ralado
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sopa de maisena
1/2 litro de leite
2 claras 1/2 lata de creme de leite

Modo de preparo

Ponha o coco e uma xícara de açúcar na panela e leve ao fogo mexendo até derreter o açúcar

Acrescente a maisena bem dissolvida no leite e mexa até ferver

Desligue o fogo e mexa o creme até ficar morno

Bata as claras em neve e adiciona o açúcar restante, o creme reservado e o creme de leite

Ponha essa mistura em uma forma, ou forminhas de gelo, leve ao congelador e deixe até endurecer

Tapioca com cocô

ingredientes

4 dedos de leite condensado no copo

1 pacote de coco ralado

Massa de tapioca

Modo de preparo

Pega a massa de tapioca coloque na frigideira de tapioca espere ela soltar quando ela soltar coloque o coco em seguida coloque o leite condensado feche a tapioca com uma colher de chá e para enfeitar pode colocar o leite condensado sobre a tapioca fechada e coloque um pouco de coco por cima

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 caixinha de leite condensado (395 g)
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 caixinha de creme de leite (250 g) b
- 1 xícara (chá) de maisena (110 g)

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar (180 g)
- 2 xícaras (chá) de água (480 ml)
- 30 ameixas pretas (170 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o leite de coco, o creme de leite e a maisena,

Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo

Deixe cozinhar, mexendo sempre, por 20 minutos ou até engrossar.

Coloque o creme numa fôrma de anel molhada com água e deixe esfriar por 30 minutos

Leve à geladeira por 1 hora ou até ficar bem firme

Se preferir, adicione 2 colheres (sopa) de coco ralado na preparação do man

Canjica

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de canjica de milho
1 litro e 1/2 de leite
1 xícara de açúcar
2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 garrafinha de leite de coco
1 pacote de 50 gramas de coco ralado
Cravos
Canela em pau

MODO DE PREPARO

Na véspera deixe a canjica de molho em uma vasilha com água

Cozinhar a canjica em panela de pressão com água

Depois de cozida a canjica, escorrer a água.

Acrescentar o leite, o açúcar, cravos e os paus de canela e deixar cozinhar por mais uns 15 ou 20 minutos, mas não deixe secar o leite, devendo a canjica ficar bem cremosa

Colocar o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado e deixar no fogo por mais 5 minutos, misturando sempre

Acrescentar o creme de leite e em seguida desligue o fogo, misturando muito bem.

Reiceta do bolo de chocolate com coco

Ingredientes

200g de manteiga derretida
1 e 1/2 xicara[cha} de açúcar
3 ovos
3xicara [cha} de farinha de trigo
2 xicara de {cha] de leite
1 colher [sopa] de fermento em po

Recheio

1 lata de leite condensado
1 colher [sopa] de margarina
200g de coco ralado

Cobertura

Preparo

Massa: coloque no liquidificador a manteiga e o açúcar. Bata bem. Junte o restante dos ingredientes, um a um, e bata após cada adição. Despeje numa assadeira untada e enfiada e asse em forno medio preaquecido ate que, ao enviar um palito, ele saia seco. Retire do fogo e reserve.

Recheio: leve ao fogo baixo o leite condensado, a margarina e metade do coco ralado, mexendo sempre ate soltar do fundo da panela.

Para cobertura, leve ao forno o leite condensado, a margarina e o chocolate em po, mexendo sempre ate soltar do fundo da panela. Desenforme o bolo depois de frio e recheio com o doce de coco. cubra todo o bolo com a parte do brigadeiro ainda quente e depois espalhe por cima a outra metade do coco ralado.

Reiceta do bolo de chocolate com coco

Beijinho

Ingredientes

1 lata(s) de leite condensado
1 colher(es) (sopa) de manteiga
100 gr de coco ralado

Faça bolinhas,

Como fazer

Cozinhe o leite condensado, a manteiga, mexendo sem parar com uma colher no fogo brando por 4 a 5 minutos após levantar fervura. Retire do fogo, misture o coco, e coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Bolo de coco

Ingredientes

3 ovos
1 xícara ½ de farinha de trigo
1 xícara ½ de açúcar
¼ xícara de chá de leite
3 colheres de sopa margarina
1 colher de sopa de fermento e pó
1 leite de coco

MODO DE PREPARO:

PRÉ-AQUEÇA O FORNO A TEMPERATURA DE 180 CGRAUS
CLSPEGE A FAREMA DE TRIGO EM UMA TIGELA E ACRESCENTE
ON LEITE O OVO A MARGARINA , O AÇUCAR , O FERMENTO , E O
LEITE DE COCO , E BATA EM UMA BATEDEIRA PARA A MASSA
FICAR BEM HEMOGENITA .

DESPEGE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA E POLVILHADA
COM FARINHA DE TRIGO LEVE AO FORNO POR 40 MINUTO , E
ESPERE ESRFRIAR E É SÓ SERVIR !

Bolo de abacaxi com coco

Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 3 colheres cheia de margarina
- ½ xícara de leite
- 1 colher de fermento

Recheio:

- 1 abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de açúcar
- 1 coco fresco

Modo de preparo:

Massa:

- 1-bata na batedeira os ovos, açúcar e a margarina ate forma um creme,
- 2- em seguida: junte a farinha e o leite bata mais um pouco ate misture tudo
- 3-por ultimo junte o fermento e misture com uma colher
- 4- Asse em forno médio por 40 minutos em forma untada.

Recheio:

- 1- Pique o abacaxi já descascado e cozinhe por 30 minutos em fogo baixo com açúcar, se necessário ponha um pouco de água
 - 2- Desligue o fogo e misture o coco já ralado e o leite condensado
 - 3- corte o bolo no meio recheio com creme de abacaxi
- Sirva gelado.

Bolo de coco queimado

Ingredientes:

3 ovos
xícaras (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pacote de coco ralado

Modo de preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a margarina e o leite. Misture o fermento, a farinha e o coco ralado. Coloque em uma forma de furo central com 22 cm de diâmetro, untada com margarina e polvilhada com farinha. Asse no forno, preaquecido, por 40 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia limpo. Deixe amornar e desenforme

Cobertura: Em uma panela, misture o leite de coco, o amido de milho e o açúcar. Cozinhe no fogo baixo, sem parar de mexer até engrossar. Deixe amornar, cubra o bolo e, por cima, espalhe mais coco ralado queimado.

Bolo de formigueiro com coco

- 2 chicanas de chá de leite
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 ovos
- 3 colheres de margarina
- 50 g de coco ralado
- 50 g de granulado de chocolate
- 2 colheres de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Cobertura:

- ½ lata de leite condensado
- 2 gemas
- 150 ml de leite

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos, o açúcar e a margarina, até virar um creme
2. Adicione o leite, o coco ralado e o fermento em pó
3. Por último misture o granulado lentamente com uma colher
4. Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha de trigo
5. Asse o bolo em fogo médio por aproximadamente 50 minutos
6. Espete com um palito, se sair limpo o bolo está pronto

Cobertura:

1. Misture todos os ingredientes
2. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar
7. Despeje a cobertura sobre o bolo
3. o bolo

Canjica de amendoim com coco

INGREDIENTES

500 g de milho para canjica branca
500 g de amendoim torrado e triturado
200 g de coco ralado (sem açúcar)
2 latas de leite condensado
2 xícaras de açúcar
2 litros de leite
Água

MODO DE PREPARO

1. Coloque o milho da canjica de molho de um dia para o outro
2. Depois cozinhe o milho na panela de pressão (somente com água), logo após pegar pressão deixe 30 minutos
3. Coloque todo o leite numa panela, pegue o milho já cozido e deixe por 20 minutos
4. Passados os 20 minutos, acrescente o coco
5. Logo após o coco, despeje metade do amendoim
6. Acrescente as 2 latas de leite condensado e deixe a canjica ficar fervendo por uns 10 minutinhos
7. Coloque o restante de amendoim que é para engrossar o caldo
8. Feito isso acrescente o açúcar, ele vem por ultimo pois ele endurece o caroço do milho
9. Espere até que o açúcar derreta e deixe esfriar e servir

Cuscuz de coco

INGREDIENTES

- 1/2 kg de tapioca
- 1 copo e 1/2 leite
- Coco ralado
- 2 copos de açúcar
- 1 vidrinho de leite de coco
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela o leite, leite de coco e o açúcar para ferver
2. Coloque num tabuleiro a tapioca, quando o leite ferver, despeje sobre a tapioca e mexa bem para que não empelote, a massa fica como se fosse um mingau mole
3. Cubra com um pano e coloque no forno (o forno não é acesso, é só para abafar um pouco)
4. Depois de frio coloque o côco ralado por cima e leve à geladeira
5. Sirva gelado

DOCE DE LEITE COM COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de doce de leite cremoso (800g)
- 1/2 lata de creme de leite
- 200 g de coco ralado
- 2 colheres de leite

MODO DE PREPARO

1. Junte os ingredientes, menos o coco ralado e mexa muito bem
2. Acrescente o coco e misture mais um pouco
3. Pronto, você já pode rechear bolos, biscoitos, tortas, o que quiser, combina com tudo
4. Não é necessário ir ao fogo

Doce de leite com coco

Ingredientes

2 litros de leite
4 xícaras de chá de açúcar
200 gramas de coco ralado

Modo de preparo

Em uma panela grande coloque o açúcar, o leite leve ao fogo médio mexendo sempre por 15 minutos ou até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe 45 minutos ou até obter um doce marrom claro de consistência cremosa retire do fogo, misture o coco

Doce de leite com coco

Ingredientes

2 litros de leite
4 xícaras de chá de açúcar
200 gramas de coco ralado

Modo de preparo

Em uma panela grande coloque o açúcar, o leite leve ao fogo médio mexendo sempre por 15 minutos ou até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe 45 minutos ou até obter um doce marrom claro de consistência cremosa retire do fogo, misture o coco

Frape de coco

Ingredientes

1 litro de leite
uma lata de leite condensado
um vidro de leite de coco

Modo de preparo

coloque tudo no liquidificador com gelo e bata

Bolo de Laranja

ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 copo de suco de laranja (250ml)
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira bata as claras em neve
2. Acrescente o açúcar e bata por mais uns 3 minutos
3. Coloque as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea
4. Por último aqui

INGREDIENTES

Tempo de preparo 2h 00min

1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite de coco

1/2 lata de leite morno

1 ovo

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de margarina

200 g de coco ralado

2 envelopes de fermento biológico

5 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente)

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

1. Reserve um pouco do coco ralado para polvilhar

2. Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto a farinha

3. Numa tigela adicione a farinha aos poucos até obter uma massa lisa e que desgrude fácil das mãos, no entanto a massa ainda é um pouco pegajosa

4. Cubra com um pano e deixe crescer por 40 minutos

5. Baixe a fermentação amassando a massa por 10 minutos

6. Modele os pães, deixe crescer mais 40 minutos

7. Pincele gema

8. Polvilhe coco ralado

9. Asse em forno alto até que dourem

Pavê de coco!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
 - 1 caixinha de creme de leite
 - 1 garrafinha de leite de coco
 - 2 pacotes de biscoito de maisena
 - 1 sachê de coco ralado para decorar
- Para receita maior é só dobrar a quantidade de ingredientes

MODO DE PREPARO

- 1.Em uma panela grande adicionar leite condensado, creme de leite e o leite de coco
 - 2.Mexer até engrossar, mas não deixar muito grosso porque essa pasta é o recheio do pavê
 - 3.Já com o recheio pronto, abra o pacote de biscoito e molhe no leite (não deixe o biscoito amolecer muito, pois irá forrar o pirex com o biscoito)
 - 4.Já com o pirex forrado com os biscoitos adicione o creme (mais não o creme todo pois irá fazer esse processo três vezes pondo o biscoito e o creme e assim por diante)
 - 5.A última camada é de creme
- Depois disso é só decorar com o coco ralado e está pronto!

Pudim de maria mole

INGREDIENTES

- Tempo de preparo 20min
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 caixinha de maria mole de coco
1 medida da lata de leite de coco

MODO DE PREPARO

1. Bater no liquidificador o creme de leite e o leite condensado
2. Dissolver o pó da maria mole em um copo de água fervente
3. Acrescentar todos os ingredientes no liquidificador e bater por mais 5 minutos
4. Despejar em uma forma de pudim ou um refratário
5. Levar ao congelador por 3 horas e servir

MARIA MOLE

INGREDIENTES:

- 1-PACOTE DE COCÔ RALADO
- 3-OVOS
- 1-XÍCARA DE (CHA) DE AÇUCAR
- 1-ENVELOPE DE GELATINA INCOLOR

MODO DE PREPARO

- 1-EM UMA FRIGIDEIRA DORE O COCÔ RALADO RESERVE
- 2-EM UMA TIGELA MISTURE AS CLARAS (DESCARTE AS GEMAS) O AÇUCAR E LEVE AO FOGO EM BANHO MARIA
- 3- DEPOIS QUE A AGUA COMEÇAR A FERVER MEXA BEM DURANTE 1 MINUTO
- 4-RETIRE A TIGELA DO BANHO MARIA BATA NA BATEDEIRA EM VELOCIDADE MAXIMA DURANTE 5 MINUTOS
- 5- SEM PARAR DE BATER JUNTE A GELATINA HIDRATADA E DISOVIDA DE ACORDO COM A INBALAGEM DAS INTRUÇÕES E BATA MAIS 5 MINUTOS
- 6- COLOQUE UMA ASADEIRA MONTADA COM MARGARIDA E POVILHE COM METADE DO COCÔ RESERVADO
- 7-PÓR CIMA POLVILHE COM O RESTANTE DO COCÔ E LEVE PARA A GELADEIRA POR 4 HORAS

Receita de arroz doce

Ingredientes:

1-lata de leite condensado

1-litro de leite

2-xicaras de arroz

1-pacote de cocô ralado

Açucar a gosto

Modo de fazer

Cozinhe o arroz com agua quando tiver quase cozido coloque o leite,o leite condensado,o cocô eo açúcar e deixe ferver por alguns minutos e depois coloque em uma tigela espere esfriar e estar pronto pra servir.

RECEITA DE TAPIOCA DE PRESTIGIO

1 xícara (chá) farinha para tapioca
1 colher (sopa) de coco ralado
1 colher (sopa) de leite de coco

RECLIO

1 lata de leite condensado
4 colheres de chocolate
1 colher de margarina coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha o coco ralado o leite de coco e uma colher de açúcar em uma tigela duas colheres de uma frigideira antiaderente aqui

Suco de coco

200ml de água de coco

2 polpas de coco

200ml de leite de coco

1 lata de leite condensado

Modo de preparo

Abra o coco e coloque a água de coco

No liquidificador e tire a polpa de coco

No liquidificador e abra o leite de coco e o leite condensado ponha

No liquidificador e a polpa também e bata por um minuto ou dois

E depois ponha no copo e beba.

Torta de coco

Ingredientes

- 2 pacotes e 100 g de coco ralado
- 1 clara
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 lata de leite condensado
- 1 envelope de gelatina sem sabor incolor
- 1 lata de creme de leite sem soro
- Raspas de chocolate ao leite

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture 2 pacotes de coco ralado (200 g), a clara, o açúcar e a água.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma com fundo removível, untada com margarina. Pressione bem com os dedos.
3. Asse no forno, preaquecido a 200 °C, até dourar. Deixe esfriar.
4. Prepare o recheio: no liquidificador, bata o leite de coco, o leite condensado e o restante do coco ralado.
5. Misture a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem e o creme de leite.
6. Despeje sobre a massa e leve à geladeira até firmar.
7. Regue com leite condensado e decore com raspas de chocolate.

Dica: use coco de pacote para preparar a massa.



Realizadores:

Alunos dos:
6º anos A, B e C

Professores:

Angela Santos
Ana Cristina Santiago
Odair Galindo

Edição:

Anisio Mourão