

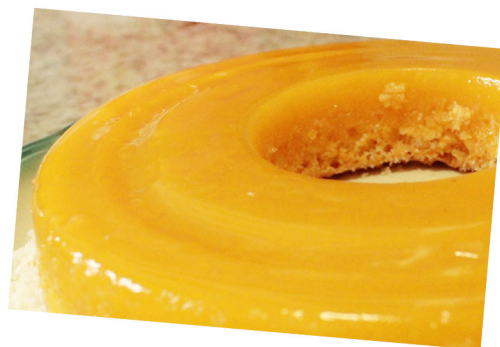
Ingredientes

Açúcar - 3 xícaras

Água - 1 xícara

Coco ralado - 1 inteiro ou 250 gramas

Gemas - 12



Autora: Bia Borges
16 de fevereiro de 2012

Modo de preparo

1. Fazer uma calda em ponto de fio. Deixar esfriar e misturar o coco e as gemas.
2. Levar ao forno em banho-maria. Não deixar secar.
3. Coloque em forma de buraco no centro ou em forminhas untadas de manteiga e polvilhada de açúcar.
4. Se desejar, depois de assado coloque uma uva passa para enfeitar.