

# Bocada de forno de Arraial d'Ajuda

## 1. **Ingredientes**

Cocos frescos, ralados finos - 2

Gemas - 2

Açúcar - 3 xícaras

Água - 1/2 xícara

Manteiga - 1 colher de sopa

## **Instruções**

Misture tudo e ponha para assar em tabuleiro untado e polvilhado por 30 minutos.

2. Para ser servida com colher, não fica firme para corte.