

DOCINHO CAMELADO (OURIÇO)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, ½ colher (sopa) de manteiga, ½ xícara (chá) de farinha de castanha.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes até soltar da panela. Colocar num prato untado e cobrir com plástico. Esperar esfriar e modelar os doces. Banhar na calda quente, passar no xerém de castanha e deixar secar.

CALDA PARA CAMELAR

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de açúcar cristal, 1 xícara chá de água, 1 colher (sopa) de vinagre de álcool, 1 colher (café) de cremor tártaro. Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até atingir ponto de vidro (145°C) (Ponto: quando colocar um pouco na água, deve quebrar como vidro).

DOCE DE COCO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, ½ colher (sopa) de manteiga, 50g de coco ralado.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes até soltar da panela. Esperar esfriar e modelar os doces. Banhar na calda quente, passar no coco ralado seco e deixar secar.