

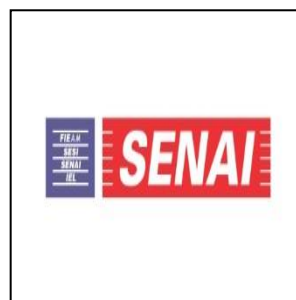


Cocada Cremosa

Informa a fabricação da cocada cremosa

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-AM

Março/2021



Resposta Técnica	FONTENELE, Maria Rejane Cocada Cremosa Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-AM 31/3/2021
Demanda	Como se fabrica cocada cremosa?
Assunto	Fabricação de conservas de frutas
Palavras-chave	Cocada; coco; fabricação



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



Solução apresentada

Introdução

Cocada é um doce tradicional de Angola e típico no Brasil feito à base de coco. Para dar sabores variados à cocada, são usadas polpas de frutas. Em Angola a variante mais conhecida é a cocada amarela. (EDUCALINGO, 2021)



Foto: Cocada cremosa
Fonte: (GSHOW..., 2020)

Como se fabrica cocada cremosa?

As receitas variam, mas em geral levam gemas, leite e coco ralado. Algumas receitas utilizam leite condensado, rapadura, leite-de-coco açúcar e coco ralado queimado.

Deixe de molho 100 gramas de coco ralado em 1 xícara de leite. Em uma panela coloca-se a mistura do coco com leite, leite condensado e açúcar leve ao fogo vai mexendo com uma colher até desgrudar da panela. Unta-se uma assadeira com margarina e espalhe-se a cocada, deixando-a esfriar. Corta-se em partes iguais. (RECEITAS, 2012)

Conclusões e recomendações

Recomenda-se a consulta com um profissional em Gastronomia e Nutricionista

Caso essas Respostas técnicas não atendam sua necessidade, favor registrar no site do SBRT uma nova solicitação com as informações que ainda não tenham sido atendidas.

Fontes consultadas

EDUCALINGO. **Cocada**, [S. I.], 2021. Disponível em:
<<https://educalingo.com/pt/dic-pt/cocada>>. Acesso em: 31 mar 2021

PLUG. **Cocada Cremosa**, [S. I.], 2020. Disponível em:
<<https://gshow.globo.com/RPC/Plug/receitas-paranaenses/receitas/cocada-caseira-cremosa-aprenda-o-passo-a-passo.ghtml>>. Acesso em: 31 mar 2021

RECEITAS. **Cocada Cremosa**, [S. I.], 2012. Disponível em:
<<https://receitas.globo.com/cocada-cremosa-5022c0214d38857daf000040.ghtml>>. Acesso em: 31 mar 2021