

# Cocadas por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Cocada caliente

**Agua de coco:** 300 c.c.

**Clavo De Olor:** 4 Unidades

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Coco rallado:** 300 Gramos

**Limón para su jugo:** 1 unidad

**Panela:** 750 Gramos

### Cocada fría

**Agua de coco:** 100 c.c.

**Coco tostado:** c/n

**Leche Condensada:** 400 c.c.

**Coco rallado:** 300 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Cocada caliente

- Calentar en una olla agua de coco y agregar *panela* molida.
- Cocinar a fuego suave sin dejar de revolver hasta disolver la *panela*.
- Cuando comience a *hervir* añadir coco rallado, clavo de olor, *jugo de limón*, ralladura de *limón* y mezclar.
- Dejar reducir a fuego suave sin dejar de revolver.
- Absorbido todo el líquido retirar del fuego y formar porciones sobre lámina de silicona dándole forma y llevar a heladera.

### Cocada fría

- En un bowl mezclar coco rallado, la mitad de la leche condensada, esencia de vainilla, agua de coco y el resto de la leche condensada.
- Cuando se obtenga una preparación seca, llevar a heladera.
- Con la masa fría hacer bolitas y pasar por coco rallado tostado.

## **Presentación**

- Servir ambas cocadas en bandejas separadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cocadas-por-ivette-y-denise-hakim>