Doce de Mini Moranga

Ingredientes

6 mini moranga
8 xícaras (chá) de água
4 xícaras (chá) de açúcar
5 cravos da índia

1 lata de leite condensado
¾ de xícara (chá) de açúcar
1 coco fresco ralado

Modo de fazer

Lave bem as moranguinhas e seque. Retire uma tampinha da parte de cima da moranga, reserve. Com a ajuda de uma colher de chá retire toda a semente.

Leve o açúcar e a água ao fogo e deixe ferver até formar uma calda levemente grossa. Coloque os cravos da índia e as mini morangas (e as tampinhas) e deixe cozinhar, cuidado para não cozinhar demais, pois elas serão recheadas e não podem quebrar.

Retire do fogo e se a calda estiver fina deixe ferver um pouco mais.

Dica: para retirar o coco daquela casca super dura sem ficar horas se matando com uma faquinha aí vai a dica. Retire a água do coco e leve o coco ao fogo e deixe queimar, você vai escutar barulho da casca se desprendendo do coco. Ele pode até rachar.

Quando você sentir que descolou jogue no chão e a casca irá se desprender totalemente do coco.

Leve o leite condensado, o açúcar e o coco ralado ao fogo e deixe cozinhar até começar a engrossar. Recheie as mini morangas com o doce de coco. Quando for servir regue com a calda.

Você pode fazer as mini morangas e guarda-las na calda na geladeira. E rechear com o recheio acima, ou com creme de leite um pouco antes de servir!!!