

Manjar de Coco com Calda de Cachaça

6 - 8 fatias de



Requer prática

● up to 45 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

2 caixas de Manjar de Coco Dr. Oetker

1 ½ colheres sopa de Cachaças

½ xícara chá de Melaço de Cana

½ xícara chá de Coco coco seco em lascas

Prepare o manjar de coco **Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem.

Coloque em uma fôrma de 20 cm de diâmetro com furo no centro e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Num recipiente pequeno, misture o melaço com a cachaça e reserve. Espalhe sobre uma assadeira as lascas de coco, e leve ao forno preaquecido a 160°C por cerca de 5 minutos ou até que estejam douradas. Desenforme o manjar seguindo as instruções da embalagem, cubra com a calda e finalize com o coco.