

COCADAS DE PILONCILLO

Ingredientes:

- 500 gms de Coco fresco (1 coco grande o 2 chicos)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 500 gms de piloncillo
- 1 vara de canela
- 1 naranja (la ralladura y su jugo)

Preparación:

1. Al coco entero se le saca el agua y se guarda para otro uso. El coco se ralla en el rallador de queso o en el procesador de alimentos. Puede llevar la piel café o puede ir todo blanco.
2. En una olla de fondo grueso se calienta el agua, se agrega el piloncillo y se deja hervir para que se disuelva. Se añade el coco rallado, la vara de canela, la ralladura y el jugo de naranja. Esta mezcla debe hervir sin tapa hasta que se evapore el agua aproximadamente 30 a 40 minutos. Todo el tiempo se deberá de mover con cuchara para que no se pegue el fondo.
3. Cuando tenga un color café oscuro y ya casi no tenga líquido se forman los dulces del tamaño deseado usando 2 cucharas. También puede extenderse en una charola y posteriormente cortarse en cuadros.