



Cocadas de Colores

Description

This is a great and colourful recipe. In Colombia we always find them in small markets or town fairs. Very easy to make and you can also serve them as biscuits.

Cocadas de Colores or Colour Coconut Cakes (English version below)

Ingredientes

- 1/2 tarro de leche condensada
- 1/4 taza de leche de coco o leche
- 2 tazas de coco rallado fresco o disecado
- 200 gramos de azúcar en polvo
- Colorante de comida
- 1 cucharada de mantequilla

Preparación

1. Engrasar con mantequilla ligeramente un molde flexible de silicona.
2. Coloque en un sartén bien limpio la mantequilla, leche de coco, la leche condensada y el coco a fuego bajo.
3. Revuelva continuamente y no deje que se oscurezca.
4. Cuando haya espesado un poco agregar el azúcar en polvo.
5. Divida la mezcla en varios recipientes y agregar unas gotas de el color deseado.
6. Poner la mezcla en el molde, vertiendo unas cucharadas de cada color.
7. Dejar enfriar y secar por algunas horas al aire libre antes de servir.

Colour Coconut Cakes (English version)

Ingredients

- 1/2 can of condensed milk
- 1/4 cup coconut milk or milk
- 2 cup of fresh coconut or dried
- 200 grams of icing sugar
- Coloring food
- 1 tablespoon butter

Preparation

1. Lightly grease a silicone and flexible mould.
2. Place the butter, condensed milk, coconut milk and coconut in a very clean saucepan and leave over low heat
3. Mix constantly and don't let it get brown .
4. When the mix is a thicker, mix with the icing sugar.
5. Divide into different bowls and add the desired colour.
6. Pour it in the mould, using a spoon pour each colour.
7. Leave to cool and dry for few hours before serving them.