



## Cocadas de Colores

### Description

This 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 a 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.