



Cocadas Doria con coco a la Nubia Forero



Ingredientes

- Cabello de Ángel
- Panela
- Clavos
- Leche
- Canela
- Coco rallado

Preparación

1. Cocinamos el Cabello de Ángel Doria, 1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta, durante 4 minutos.
2. Ponemos a hervir una taza de agua, con los clavos y canela, y agregamos la panela.
3. Cuando la panela esté derretida, bajamos el fuego para que empiece a espesar, una vez esta lista agregamos el Cabello de Ángel Doria y el coco.
4. Dejamos cocinando a fuego lento revolviendo continuamente con una cuchara de madera y vamos incorporando la leche poco a poco por unos 15 minutos aproximadamente.
5. Por último en una bandeja, con un plástico vamos haciendo las cocadas. Sacamos la mezcla con una cuchara y nos ayudamos con otra.
6. Dejamos enfriar.

