

## DOCINHO DE ABACAXI COM COCO

### Ingredientes

1 abacaxi não bem maduro  
4 xícaras de açúcar  
1 coco grande ralado  
2 colheres (sopa) de karo  
5 ovos inteiros - tamanho médio  
1 colher (sopa) de manteiga  
Açúcar para enrolar  
Confeitos brancos para decorar

### Modo de preparo

Descasque o abacaxi e retire o miolo. Passe pelo processador, utilizando a tecla pulsar para não deixar a fruta muito miuda. Despreze parte do caldo. Em uma panela de fundo grosso, leve ao fogo baixo todos os ingredientes, exceto o açúcar e os confeitos, mexendo de vez em quando, até o doce escurecer e desprender do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Guarde em um recipiente com tampa até o dia seguinte. Faça bolinhas com duas colheres (chá) da massa e passe pelo açúcar. Decore com confeitos brancos e disponha em forminhas de papel. Rende 45 unidades.

