



**ACESSE MAIS RECEITAS AQUI: <https://escolavegana.com/>**

## Cocada Queimada Sem Glúten Vegana

Se você está em busca de uma sobremesa deliciosa e fácil de fazer, a Cocada Queimada Sem Glúten Vegana é a escolha perfeita.

Além de ser totalmente vegana, essa receita é livre de glúten, o que a torna uma opção saudável e inclusiva para todos.

Seja para um lanche da tarde, uma festa ou apenas para satisfazer aquela vontade de doce, essa cocada é a pedida certa. Vamos te mostrar como fazer essa maravilha de forma simples e prática, com ingredientes que você provavelmente já tem em casa. Então, bora lá aprender?

## A História do Cocada Queimada Sem Glúten Vegana

A cocada é um doce tradicional brasileiro, amado por muitos e com diversas variações ao longo dos anos. A versão queimada tem um sabor especial, com aquele toque de caramelo que deixa qualquer um com água na boca.

A Cocada Queimada Sem Glúten Vegana surgiu da necessidade de adaptar receitas clássicas para dietas sem glúten e veganas, mantendo todo o sabor e tradição.

Uma curiosidade interessante é que a cocada, originalmente, era feita pelos escravos africanos no Brasil, utilizando ingredientes como coco e açúcar, que eram abundantes nas fazendas. A versão vegana e sem glúten é uma homenagem a essa história rica e cheia de sabores.

Ingredientes - Cocada Queimada Sem Glúten Vegana

Para preparar essa deliciosa cocada, você vai precisar de alguns ingredientes simples, mas que juntos criam uma explosão de sabores. A lista é curta, mas cheia de personalidade, garantindo uma sobremesa inesquecível.

#### INGREDIENTES:

- 2 xícaras de suco de maracujá concentrado (480ml)
- 1 xícara de água (240ml)
- 1 xícara de açúcar demerara (200g)
- 1/4 xícara de gengibre fresco picado (30g)
- 2 paus de canela
- 5 cravos-da-índia
- 1/4 xícara de cachaça (60ml) - opcional
- 1 laranja média cortada em rodela

A combinação de suco de maracujá e açúcar demerara dá um toque agridoce que equilibra perfeitamente o sabor do coco queimado. O gengibre e as especiarias adicionam um aroma irresistível, enquanto a cachaça (se você optar por usar) traz um toque de complexidade ao doce.

#### Modo de Preparo - Passo a Passo

Preparar a Cocada Queimada Sem Glúten Vegana é mais fácil do que parece. Com um pouco de paciência e atenção aos detalhes, você vai conseguir um doce perfeito, com aquele gostinho de infância e muita história para contar.

#### Modo de Preparo:

1. Preparar o gengibre: Lave e descasque o gengibre. Corte em pedaços pequenos ou fatias finas. Reserve.
2. Misturar os ingredientes: Em uma panela grande, adicione o suco de maracujá concentrado, a água, o açúcar demerara, o gengibre picado, os paus de canela e os cravos-da-índia. Mexa bem para dissolver o açúcar.
3. Cozinhar a mistura: Leve a panela ao fogo médio-alto e deixe a mistura aquecer até começar a ferver. Reduza o fogo para médio-baixo e deixe cozinhar por cerca de 15-20 minutos, mexendo ocasionalmente, para que os sabores se infundam.
4. Adicionar a laranja: Após o tempo de cozimento, adicione as rodela de laranja à panela. Cozinhe por mais 5 minutos para que a laranja libere seus óleos e sabores na mistura.
5. Adicionar a cachaça (opcional): Se desejar, adicione a cachaça à mistura e mexa bem. Deixe cozinhar por mais 2-3 minutos, apenas para aquecer, sem deixar ferver.
6. Coar o quantão: Desligue o fogo e, com cuidado, coe a mistura para remover os pedaços de gengibre, paus de canela, cravos-da-índia e as rodela de laranja.

7. Servir: Sirva o quentão de maracujá quente em canecas ou copos. Decore com uma rodela de laranja ou um pau de canela, se desejar.

Dicas adicionais:

- Para um sabor mais suave, você pode diluir o suco de maracujá concentrado com um pouco mais de água.
- Se preferir, substitua o açúcar demerara por açúcar mascavo para um sabor mais intenso e caramelizado.

Dúvidas Comuns

1. Posso substituir o açúcar demerara por outro tipo de açúcar?

Sim, você pode usar açúcar mascavo para um sabor mais intenso ou açúcar de coco para uma opção ainda mais saudável.

2. Não tenho cachaça em casa. Tem algum problema?

Não, a cachaça é opcional. A cocada ficará deliciosa mesmo sem ela.

3. Como faço para duplicar a receita?

Para duas pessoas, dobre todos os ingredientes. Para quatro pessoas, quadriplique. Mantenha os mesmos tempos de cozimento.

4. Posso usar gengibre em pó em vez do fresco?

Sim, mas o gengibre fresco dá um sabor mais autêntico. Se usar em pó, ajuste a quantidade para não ficar muito forte.

5. Como posso fazer a receita mais barata?

Use açúcar refinado comum e dispense a cachaça. A cocada ainda será deliciosa e mais acessível.

Benefícios dos Ingredientes

Os ingredientes da Cocada Queimada Sem Glúten Vegana não são apenas saborosos, mas também trazem benefícios interessantes. O gengibre, por exemplo, é conhecido por suas propriedades anti-inflamatórias e digestivas.

A canela e os cravos-da-índia adicionam um toque aromático que, além de delicioso, pode ajudar na digestão e trazer sensação de bem-estar.

A laranja, rica em fibra, complementa com um toque cítrico e refrescante, tornando a cocada não só uma sobremesa, mas uma experiência sensorial completa.

As Melhores Ocasões para Servir a Cocada Queimada Sem Glúten Vegana

A Cocada Queimada Sem Glúten Vegana é perfeita para diversas ocasiões. Seja em festas de aniversário, reuniões familiares ou até mesmo num lanche da tarde com amigos, essa receita sempre faz sucesso.

Ela harmoniza bem com um chá de ervas frescas ou um suco natural, trazendo um equilíbrio perfeito entre doce e refrescante. Se você quer impressionar seus convidados com um toque de tradição e modernidade, a cocada queimada é a escolha certa.

### Como Ganhar uma Renda Extra com a Cocada Queimada Sem Glúten Vegana

1. Venda em Feiras e Mercados: Aproveite eventos locais para vender sua cocada. Leve amostras para atrair clientes.
2. Encomendas para Festas: Ofereça suas cocadas para festas e eventos, garantindo uma renda extra durante todo o ano.
3. Divulgação nas Redes Sociais: Use o poder das redes sociais para divulgar seu produto. Poste fotos atrativas e compartilhe a história por trás da receita.

### Conclusão

A Cocada Queimada Sem Glúten Vegana é uma receita que une sabor, tradição e saúde em um único prato. Com ingredientes simples e um preparo descomplicado, você pode criar uma sobremesa incrível que agrada a todos.

Experimente fazer em casa e compartilhe conosco sua experiência. Deixe sua opinião sincera e sugestões nos comentários. Vamos continuar trocando receitas e dicas para tornar a cozinha vegana cada vez mais deliciosa e acessível!