MANJAR DE GOIABA BRANCA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 litro de leite integral

8 goiabas brancas grandes com casca e sem o caroço

1 1/2 xícara de maisena

Calda:4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres de água

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira de buraco no meio (tamanho médio e funda) coloque os ingredientes da calda e leve em fogo baixo, mexendo sempre

Corte as goiabas e retire o caroço

Coloque todas as goiabas no liquidificador com 1/2 litro do leite, a lata de leite condensado, a lata de creme de leite

Com o resto do leite, coloque a maisena e misture bem

Depois de batido, leve ao fogo baixo e mexa até engrossar bem

Desligue o fogo e coloque na assadeira com a calda de chocolate

Depois de frio, leve à geladeira e desenforme depois que estiver bem gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11877-manjar-de-goiaba-branca-com-calda-de-chocolate.html