

MANJAR DE BEIJINHO CARAMELIZADO

INGREDIENTES

MINGAU:

Mingau: 1 litro de leite

1 pacote de coco ralado (100 g)

6 colheres de (sopa) de amido de milho

8 colheres rasas de açúcar

BEJINHO DE PANELA:

Beijinho de panela: 2 copos americano de leite

Pacote pequeno de coco ralado (50 g)

6 colheres rasas de açúcar refinado

CALDA DE CARAMELO:

Calda de caramelo: 10 colheres de açúcar

1 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

MINGAU:

Mingau: Em uma panela misture todos ingredientes e leve ao fogo, deixando por uns 2 minutos depois da fervura.

Despeje o mingau em uma forma molhada e leve à geladeira por 35 minutos.

BEJINHO DE PANELA:

Beijinho de panela: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar homogêneo.

Desenforme o mingau e passe o beijinho rapidamente e ainda quente, pois depois que esfria endurece e dificulta para espalhar.

CALDA DE CARAMELO:

Calda de caramelo: Derreta o açúcar em fogo médio.

Depois de derretido, espere dourar um pouco e coloque o copo de água, deixando em fogo baixo por 3 minutos.

Espere esfriar e despeje a calda por cima.

Leve à geladeira, espere esfriar e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15780-manjar-de-beijinho-caramelizado.html>