

MANJAR COM CALDA DE AÇÚCAR E AMEIXAS

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 1 litro de leite
36 g de maisena (amido de milho)
200 ml de leite de coco
30 g de coco ralado
30 g de açúcar

CALDA:

Calda: 180 g de açúcar
480 ml de água
120 g de ameixa

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Misture o leite, o amido de milho, o leite de coco o coco ralado e o açúcar a gosto em uma panela e cozinhe até engrossar e ficar em ponto de mingau, aproximadamente por 20 minutos.

Coloque em uma forma de anel molhada com água, reserve e deixe esfriar por 30 minutos.

Leve à geladeira por 90 minutos.

CALDA:

Calda: Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo para caramelizar.

Corte as ameixas em 4 pedaços, e em seguida, acrescente a água e as ameixas e deixe ferver até formar uma calda, aproximadamente por 20 minutos.

Reserve até esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o manjar gelado e cubra com a calda fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16033-manjar-com-calda-de-acucar-e-ameixas.html>