

MANJAR COM CALDA DE CEREJA

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 1 litro de leite (pode ser integral ou desnatado)

2 e 1/2 colheres (sopa) de maisena

1 colher (sobremesa) de baunilha

1 lata de leite condensado

CALDA:

Calda: 2 colheres de açúcar

1/2 copo de água

1/2 frasco de cerejas de 90 g

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Em uma panela coloque 1 litro de Leite, a maisena, a baunilha e o leite condensado, e mexa até a mistura ficar mais cremosa.

Coloque em um refratário e espere esfriar.

CALDA:

Calda: Pegue metade da calda de cereja e reserve.

Corte as cerejas em cubinhos e reserve.

Coloque o açúcar em uma panela e espere ele derreter, e assim que derreter, acrescente a água e misture até ficar homogêneo.

Em seguida, acrescente a calda da cereja e as cerejas cortadas em cubinhos.

Desligue o fogo e acrescente ao manjar.

Coloque na geladeira e após 2 horas já pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16096-manjar-com-calda-de-cereja.html>