

CREME MÁRMORE COM AMIDO DE MILHO

INGREDIENTES

CREME:

- Crema: 7 colheres de amido de milho
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 colher de margarina/manteiga
- 1 copo com leite integral e leite de coco (metade de cada)
- 1/2 copo com água
- pitada de sal
- 3 colheres de chocolate

CALDA:

- Calda: 10 ameixas/calda sem caroço
- 5 cravos
- canela em pau
- 1 colher de açúcar (se desejar, adicione mais ou até mesmo leite condensado)

MODO DE PREPARO

CALDA:

- Calda: Retire os caroços e bata no liquidificador.
- Prepare um soro com o cravo, a canela e ferva com açúcar até ponto de calda.
- Acrescente a ameixa e cozinhe por 2 minutos.
- Esfrie essa calda pra jogar sobre o creme, espere esfriar e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19462-creme-marmore-com-amido-de-milho.html>