

CREME MÁRMORE COM AMIDO DE MILHO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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