

MALABIE DO RESTAURANTE ARABESCO

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 4 xícaras de leite (1 litro)

1 lata de leite condensado (395 g)

3/4 de xícara de amido de milho (75 g)

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres (sopa (30 ml) de água de rosa

200 g de damasco seco

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, o amido de milho dissolvido antes (com um pouco de leite).

Misture bem todos os ingredientes com uma colher de pau e leve ao fogo brando, mexendo sempre. Quando você passar a colher na mistura e conseguir ver o fundo da panela é sinal de que está no ponto.

Retire do fogo e despeje em várias forminhas umedecidas com água.

Deixe esfriar e leve para a geladeira.

Após endurecer, retire da geladeira.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Coloque 1 colher (café) de água de rosa em cada potinho.

Não se esqueça de decorar os doces com damascos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19933-malabie-do-restaurant-arabesco.html>