

MANJAR COM CALDA DE VINHO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de coco
200 g de coco ralado
gelatina incolor
para calda
2 copos (americano) de vinho tinto seco
1 copo de água
1/2 lata de ameixa com calda
1/2 copo (americano) de açúcar

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Em um liquidificador, coloque o leite condensado, leite de coco e o coco ralado no liquidificador, bata.

Em uma panela coloque meio copo de água para ferver, após coloque um pacote de gelatina incolor, dissolva, e coloque no liquidificador para bater junto.

Na forma, passe um pouco de água, só para untar, e coloque tudo na forma, leve ao freezer.

CALDA:

Calda: Coloque o vinho, água e o açúcar para ferver.

Quando começar a engrossar, coloque as ameixas e deixe até engrossar.

Retire o manjar e coloque a calda por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20543-manjar-com-calda-de-vinho.html>