SOBREMESA MESCLADA COM AMEIXA

INGREDIENTES

10 cravos

2 paus de canela

1 caixa de maisena grande

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 e 1/2 litros de leite (opcional)

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata pequena de achocolatado em pó

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Ferva os cravos e o pau de canela numa xícara de leite, depois coe o chá e reserve.

Numa panela, coloque todo o leite e a caixa da maisena, o açúcar e o chá do cravo e canela, mexa até dissolver.

Cozinhe no fogo mexendo sem parar com uma colher de pau.

Quando estiver fervendo, coloque a manteiga e continue mexendo.

Deixe até estar cozido, o ponto é um mingau meio mole mesmo.

Despeje uma porcão em duas travessas de vidro e um pouco do creme em cada.

Reserve o resto que ficou na panela.

Nas travessas com o creme, coloque um pouco de coco ralado e misture, ajeite com uma colher.

na panela derrame o achocolatado em pó e mexa até encorporar todo.

Se tiver ficado duro, coloque um pouco de leite e continue mexendo, não precisa ir ao fogo.

Depois da mistura, ele fica um creme preto.

Despeje por cima do creme branco, nas duas travessas (se for pequena, pode utilizar 3 travessas).

Finalize com ameixas por cima.

Espere esfriar e leve à geladeira.

Sirva com o caldo da ameixa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21022-sobremesa-mesclada-com-ameixa.html