

MANJAR BRANCO ESPECIAL

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 1 lata de leite condensado

2 e 1/2 medidas de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara (chá) de amido de milho

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

150 g de ameixa preta

1 pedaço de pau de canela

2 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Misture bem o leite condensado, o leite, o leite de coco e o amido de milho.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme grosso.

Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) molhada ou levemente untada com óleo e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

CALDA:

Calda: Misture o açúcar, as ameixas, a canela, o cravo e 2 e 1/2 xícaras (chá) de água.

Leve ao fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos após iniciar fervura.

Sirva a calda fria com o manjar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22073-manjar-branco-especial.html>