

MANJAR DE COCO RALADO E AMEIXAS

INGREDIENTES

200 g de coco ralado
10 colheres (sopa) de açúcar
1 litro de leite
7 colheres de amido de milho
200 ml de leite de coco
200 ml de leite (para dissolver o amido)
200 g de ameixas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o açúcar, o leite, o leite de coco e apenas 100 g de coco ralado.
Coloque os 200 ml de leite em uma vasilha e misture o amido de milho até obter uma mistura homogênea.
Junte o amido de milho com a mistura da panela, mexa bem e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar em ponto de mingau.
Coloque a mistura em uma vasilha untada com um pouco de óleo e deixe na geladeira por 2 horas.
Depois das 2 horas de geladeira, retire e faça a cobertura.
Salpique os 100 g restantes do coco ralado por cima e decore com as ameixas.
Deixe por mais 20 minutos na geladeira e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22162-manjar-de-coco-ralado-e-ameixas.html>