MANJAR DE COCO COM MORANGOS

INGREDIENTES

Manjar de coco

1 lata de leite condensado

1 creme de leite

1 vidro de leite de coco

100 g de coco ralado

1 xícara (chá) de amido de milho

1 litro de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Calda de morango

500 g de morango lavados e sem o talinho verde

1/2 limão

2 colheres (sopa) de água

1 xicara rasa de açúcar

MODO DE PREPARO

Manjar de coco

Despeje em uma panela boa antiaderente toda a mistura e ligue o fogo, de preferência no fogo médio

Use uma colher de pau ou de silicone para mexer o manjar o tempo inteiro

Despeje em uma forma de alumínio grande com um furo no meio que esteja untada com água gelada para que não grude

Deixe gelar por umas 2 horas no congelador

Coloque em uma panela uma boa parte dos morangos, por volta de 300 g

E reserve o restante para decoração do lado do manjar

Adicione o limão, açúcar e o pouquinho de água

Porém, não deixe o morango derreter, ele tem que continuar firme porém com uma calda de morango gostosa

Após pronto, deixe na geladeira até esfriar e dar a hora de desenformar o manjar de coco

Montagem do manjar com os morangos

Deseforme o manjar em uma forma para bolo grande

Coloque os morangos crus que sobraram fatiados bem fininho do lado do manjar, para que o manjar fique inteiro coberto por morangos

Despeje a calda de morango no meio e leve para a geladeira até que fique bem geladinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2310-manjar-de-coco-com-morangos.html