

MANJAR DE COCO DIFERENTE E SIMPLES

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 100 ml de leite

100 ml de leite de coco

50 g de coco ralado seco

2 colheres rasas (sopa) de amido de milho

1 ovo

1 lata de leite condensado

CALDA:

Calda: 5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho no leite e bata no liquidificador com todos os demais ingredientes por 5 minutos.

Leve a mistura ao fogo baixo em uma panela média, mexa sempre até engrossar e reserve.

Em uma panela, leve o açúcar ao fogo e mexa bem até virar uma calda.

Despeje a calda em um recipiente e em seguida coloque o creme.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 1 hora.

Se preferir, decore com biscoitos ou passas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25566-manjar-de-coco-diferente-e-simples.html>