

MANJAR DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de coco ralado (100 g)

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 litro de leite

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara (chá) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o coco ralado e leve ao fogo mexendo sempre até dourar bem.

Acrescente o açúcar e deixe caramelar.

Adicione o leite, o leite de coco e o amido de milho e mexa sempre até engrossar.

Coloque em uma forma de furo central levemente untada com óleo e deixe esfriar.

Leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva com a calda de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25953-manjar-de-coco-queimado.html>