

MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMEIXA

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 6 colheres (sopa) de amido milho

120 g de açúcar

200 ml de leite de coco

1 litro de leite

200 g de coco ralado com ou sem açúcar

CALDA:

Calda: 400 g de ameixa

1 xícara de açúcar

3 xícaras de água

2 xícaras de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Em uma panela, coloque o amido de milho, o leite de coco e mexa bem até que o amido esteja completamente dissolvido.

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

Em seguida, acrescente o leite e o coco ralado e continue mexendo.

Deixe esfriar e despeje a massa em uma forma untada.

Leve à geladeira de 7 a 12 horas.

CALDA:

Calda: Em uma panela, coloque a ameixa, o açúcar e a água.

Deixe cozinhar até as ameixa ficarem macias e acrescente o vinho.

Deixe ferver por 10 minutos e continue mexendo até obter uma consistência grossa.

Despeje sobre o manjar e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26084-manjar-de-coco-com-calda-de-ameixa.html>