

MANJAR DE COCO COM CALDA DE ABACAXI

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 400 ml de leite

1 vidro ou caixinha de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara de amido de milho

1 xícara de leite condensado (se gostar mais doce pode acrescentar mais leite condensado)

CALDA:

Calda: 2 xícaras de abacaxi em cubos

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela diluir o amido de milho no leite, juntar os outros ingredientes e levar ao fogo.

Mexer até ferver e engrossar bem.

Colocar em uma forma levemente untada com óleo.

Levar à geladeira até firmar.

Levar ao fogo em uma panela, o açúcar e deixar caramelizar.

Colocar a água, deixar até dissolver o caramelo e engrossar.

Juntar o abacaxi e desligar o fogo quando ferver.

Desenformar o manjar e servir com a calda.

Se desejar pode acrescentar coco ralado ao manjar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28312-manjar-de-coco-com-calda-de-abacaxi.html>