

ADAPTAÇÃO DO MALABIE ÁRABE PARA O BRASILEIRO

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 2 colheres (sopa) de maisena

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 litro de leite

25 ml de suco de laranja

CALDA:

Calda: 1/2 mamão

250 g de açúcar

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Leve ao fogo a maisena misturada com o açúcar e o leite.

Depois que engrossar, tire do fogo e coloque o suco de laranja.

Coloque em taças médias e deixe esfriar.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo, os mamões picados em cubos, açúcar e água até formar uma calda.

Resfrie.

Para servir, coloque a calda sobre o manjar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29045-adaptacao-do-malabie-arabe-para-o-brasileiro.html>