

MANJAR DA TIA CICI

INGREDIENTES

- 1 litro e 100 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 e 1/2 copo de açúcar
- 50 g de coco ralado (flocos)
- 5 colheres cheias de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque para ferver o leite, leite condensado, coco e 1/2 copo de açúcar.

Em um copo grande coloque os 100 ml de leite, o amido de milho e misture até ficar por igual. Assim que ferver coloque a mistura do copo e misture rapidamente com uma colher de pau até ficar lisa.

Abaixe o fogo, sempre misturando.

Deixe cozinhar por 15 minutos.

Enquanto cozinha, em outra panela coloque o restante do açúcar para fazer a calda.

Deixe derreter e coloque um pouco de água para não queimar.

Despeje a calda na forma e assim que cozinhar o manjar despeje por cima.

Deixe esfriar, coloque na geladeira para gelar, desenforme e sirva.

Você pode colorir um pouco seu manjar separando um parte e colocando chocolate em pó, despejando por cima da 1ª camada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32000-manjar-da-tia-cici.html>