

MANJAR DIVINO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (a mesma medida) de suco de maracujá industrial concentrado
- 1/2 copo de água filtrada
- 1/2 copo de leite
- 1 caixinha de pó para maria-mole
- sementes frescas de 01 maracujá (opcional)

MODO DE PREPARO

Despeje o leite condensado num liquidificador e reserve.

Numa panela pequena misture o leite, a água, o suco de maracujá e o pó para maria-mole, mexendo com um garfo.

Leve ao fogo médio a alto até levantar fervura, mexendo sempre para não formar grumos e cozinhando por uns 2 minutos em fogo baixo após a fervura.

Junte esse caldo ainda quente ao leite condensado no liquidificador e pulse até homogeneizar.

Umedeça internamente com água filtrada uma forma redonda de furo, decore opcionalmente o fundo com metade das sementes do maracujá fresco e despeje por cima a mistura do liquidificador com cuidado e devagar.

Leve à geladeira até ficar bem firme (dependendo da geladeira, de 2 a 3 horas).

Desenforme com cuidado num prato bonito para sobremesas. Se quiser, decore em volta do prato com o restante das sementes do maracujá fresco.

Sobremesa ideal para o verão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33599-manjar-divino-de-maracuja.html>