

# MANJAR BRANCO COM CALDA DE AMEIXAS

## INGREDIENTES

### MANJAR:

Manjar:1 litro de leite integral  
1 lata de leite condensado  
4 colheres de amido de milho (bem cheias)  
1 vidro de leite de coco (opcional)

### CALDA:

Calda:1 copo de açúcar (refinado, copo americano)  
300 ml de água (quente)  
150 g de ameixas

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda:Em uma panela pequena, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo e vá mexendo até ficar tudo derretido e com cor de caramelo. Acrescente a água (quente) e deixe ferver um pouco até dissolver todo o caramelo. Coloque as ameixas, deixe ferver por mais 2 minutinhos e deixe esfriar.

### MANJAR:

Manjar:Em uma panela maior, coloque todos os ingredientes do manjar e misture bem, até dissolver tudo. Leve ao fogo mexendo sempre até endurecer. Cozinhe por aproximadamente 3 minutinhos. Coloque em um refratário e deixe esfriar. Após frio coloque a calda e leve à geladeira por mais meia hora antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34024-manjar-branco-com-calda-de-ameixas.html>