

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>