

MANJAR DA GABI

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar:400 ml leite de coco
100 g coco ralado
1 (caixinha) de leite condensado
1 (caixinha) de creme de leite
2 colheres de (sopa) de amido de milho
opcional coco queimado para decorar

CALDA:

Calda:100 g de ameixa sem caroço
2 xícaras de chá de açúcar
água
cravo e canela a gosto

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar:Coloque em uma panela o leite de coco e dissolva o amido de milho.
Logo em seguida acrescente o leite condensado e o creme de leite.
Misture tudo muito bem e coloque o coco ralado.
Leve ao fogo mexendo lentamente até formar um creme.
Coloque em uma forma de furo ou em um marinex e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.
Desenforme o manjar e decore com coco ralado.

CALDA:

Calda:Leve o açúcar ao fogo para derreter, quando estiver uma cor escura sem aspecto de queimado.
Coloque água para fazer a calda, mais ou menos 1 xícara de água.
Deixe que o açúcar derreta e acrescente as ameixas com o cravo e canela.
Deixe tomar gosto e desligue o forno para encorpar.
Deixe esfriar, se for na forma desenforme o manjar e coloque no marinex, se for no marinex despeje em cima mesmo e espalhe as ameixas.

Sirva bem Gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35776-manjar-da-gabi.html>