

MANJAR CABEÇA DE GATO DOCE

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

1/2 colher de manteiga

6 amoras

1/2 calda de amora

1/2 calda branca

2 latas de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os 3 ovos, a farinha de trigo, a manteiga, o açúcar, calda branca e leite condensado.

Bata tudo em 60 segundos em alta velocidade pra que fique bom.

Coloque a manteiga e a farinha na forma de pudim.

Coloque o manjar no forno por 60 minutos.

Depois de pronto coloque o leite moça, a calda de amoras e as amoras.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Sirva em seguida, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36075-manjar-cabeca-de-gato-doce.html>