

# MANJAR TROPICAL

## INGREDIENTES

### MANJAR:

Manjar: 1 lata de leite condensado 395 ml  
1 caixinha pequena de creme de leite 200 ml  
2 medidas (da lata leite condensado) de leite integral  
1/2 xícara de castanha-do-pará triturada  
4 colheres de sopa de amido de milho (maisena)  
1 colher (café) de essência de baunilha

### CALDA:

Calda: 2 a 3 xícaras de jabuticabas  
1/2 xícara de açúcar  
1 xícara de água  
1 dose de cachaça  
1 colher (chá) de gelatina sem sabor ou pectina para engrossar a calda

## MODO DE PREPARO

### MANJAR:

Manjar: Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, a maisena e a essência de baunilha.  
Mexe para dissolver o amido.  
Leve ao fogo baixo até começar a engrossar.  
Quando começar a engrossar, coloque as castanhas trituradas.  
Mexe sempre até começar a aparecer o fundo da panela (neste momento o creme vai estar bem grosso).  
Desligue o fogo e espere ficar morno.  
Quando estiver morno acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.  
Coloque numa forma de buraco molhada com água gelada.  
Leve à geladeira e espere no mínimo 4 horas para desenformar.

### CALDA:

Calda: Em uma panela, coloque as jabuticabas e a água.  
Leve ao fogo baixo e deixe ferver por uns 25 minutos ou até que as jabuticabas comecem a estourar/murchar.

Acrescente a cachaça e ferva mais um pouco (5 minutos)

Desligue o fogo e esprema as jabuticabas num espremedor de batatas.

Volte a calda à panela, coloque o açúcar e a gelatina e mexa até dissolver bem.

Deixe esfriar. Reserve em geladeira.

Após as 4 horas mínimas, desenforme o manjar num prato e despeje a calda sobre ele.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36851-manjar-tropical.html>