

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.
Mixa para dissolver o amido.
Leve ao fogo baixo até começar a engrossar.
Quando começar a engrossar, coloque as castanhas trituradas.
Mixa 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>