

# 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.
- Mexa para dissolver o amido.
- Leve ao fogo baixo até começar a engrossar.
- Quando começar a engrossar, coloque as castanhas trituradas.
- Mexa 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 jaboticabas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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