MANJAR DE COCO COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

700 ml de leite integral

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

200 ml leite de coco

6 colheres de sopa de amido de milho

1 caixa de creme de leite sem soro

morangos para decorar

1 copo de geleia de morango

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho em um copo de leite e misture os demais ingredientes, exceto o creme de leite.

Leve ao fogo brando mexendo até engrossar. Desligue o fogo e misture o creme de leite.

Unte uma forma com óleo e passe água para tirar o excesso, despeje o conteúdo na forma e leve à geladeira .

Misture a geleia com 70 ml de água e leve ao fogo baixo, formando uma calda..

Após gelado, desenforme, corte os morangos e jogue a calda por cima.

O creme de leite dá uma suavidade ao manjar e não fica doce, misturando a calda fará uma ótima combinação.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38478-manjar-de-coco-com-calda-de-morango.html