

# MANJAR DA RAINHA

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 lata de leite integral ou seja a mesma medida da lata de leite condensado em leite de vaca.

1/2 lata de açúcar ( medida na lata de leite condensado)

1 caixinha de creme de leite

1 vidro de leite coco

2 colheres de sopa bem cheias de maizena

1 pitada de sal

1 colher de sopa de margarina

100 g de coco ralado

3 claras em neve

1 colher de (sopa) rasa de casca de limão

6 colheres de sopa de açúcar

1 abacaxi cortado em cubos

1 coco fresco ralado

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1 lata leite condensado, o leite de vaca, o creme de leite, o leite de coco, a maizena, a pitada de sal, a margarina e o coco ralado.

Leve ao fogo médio mexendo com uma colher de pau em sentido horário até engrossar.

Molhe um refratário de vidro e despeje metade do manjar.

Recheie com o doce feito de abacaxi com coco fresco ralado e a outra lata de leite condensado.

Cubra com metade do manjar.

Faça um merengue com 3 claras em neve, 6 colheres de açúcar e a raspa de casca de limão.

Cubra o manjar e leve ao forno baixo para dourar.

Tire do forno e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39183-manjar-da-rainha.html>