

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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