MANJAR BRANCO COM CALDA DE VINHO

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

400 ml (2 vidros pequenos) de leite de coco

1 xícara (chá) de açúcar

8 colheres (sopa) de maisena

CALDA:

Calda:1/2 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de vinho tinto

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes do manjar.

Levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Unte uma forma com furo no meio com óleo.

Despeje a mistura na forma untada e leve à geladeira por 3 horas ou até ficar bem firme.

Misture os ingredientes da calda.

Leve ao fogo mexendo até ficar consistente (até mais ou menos 10 minutos depois de ferver).

Deixe a calda esfriar e derrame sobre o manjar gelado desenformado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41072-manjar-branco-com-calda-de-vinho.html