

MANJAR DE LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

- 4 a 7 colheres de farinha de trigo (bem cheias)
- 1 lata de leite condensado (ou doce a gosto)
- 1 pacote pequeno de coco ralado
- 1 litro de leite
- 2 copos de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque todos os ingredientes dissolvendo a farinha de trigo com um pouquinho de leite (ainda com fogo apagado).

Em seguida acenda o fogo e fique mexendo sem parar para não empelotar.

Deixe ferver mexendo bem, quando estiver ao ponto de um mingau (não muito mole) desligue o fogo.

Coloque em uma travessa já com a calda caramelizada.

Coloque mais coco por cima e leve à geladeira e sirva-se à vontade.

Pode colocar ameixas ou uvas passas por cima a gosto.

Calda: coloque em uma panela o açúcar, deixe queimar, depois coloque um pouco de água para ficar uma calda não muito fina despeje na travessa deixando esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41235-manjar-de-leite-condensado-e-coco.html>