

MANJAR DE COCO DOS DEUSES

INGREDIENTES

MANJAR:

- Manjar: 1 coco
- 5 colheres de sopa maizena
- 6 colheres de sopa açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 litro de leite

CALDA:

- Calda: Cerca de 30 ameixas (pode usar menos, tem gente que coloca umas 5 apenas)
- 2 xícaras de água
- 2 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

- Calda: Leve tudo ao fogo, ameixa, água e açúcar.
- Espere ferver e reduzir um pouco o volume.
- Vai ficar uma calda escura.
- Coloque a no fundo do tabuleiro.

MANJAR:

- Manjar: Bata no liquidificador o coco e metade do leite.
- Coloque uma pitada de sal, metade de uma colher de café (a seu gosto).
- Despeje o conteúdo do liquidificador em uma panela média, use o que restou do leite para ajudar a tirar o coco do liquidificador.
- Coloque o açúcar (a seu gosto) - mexa com colher de pau.
- Coloque a maizena - mexa até desfazer os bolores.
- Leve ao fogo e mexa, o tempo todo, até soltar da panela / começar a fazer bolhas mostrando que ferveu e tá bem consistente.
- Despeje na forma, já com a calda e leve para geladeira por aproximadamente 1 hora.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44326-manjar-de-coco-dos-deuses.html>