

# 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>