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 ta bem consistente.

Despeje na forma, já com a calda e leve para geladeira por aproximadamente 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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