

MANGA AO CREME DA BÁRBARA

INGREDIENTES

- 2 mangas Tommy maduras
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 700 ml de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 gemas

MODO DE PREPARO

Primeiro, descasque a manha e corte em cubos. Reserve.

No fogo, em uma panela, coloque o amido de milho diluído no leite, o leite condensado e as gemas.

Não pare de mexer, para não embolotar. Espere engrossar.

Depois de pronto, reserve.

Em um refratário médio, coloque as mangas picadas e misture o creme de leite.

Vá colocando o creme aos poucos até ficar homogêneo.

Depois coloque um pouco de manga por cima para decorar.

Deixa na geladeira por 3 horas ou até ficar geladinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45473-manga-ao-creme-da-barbara.html>