

MANJAR DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar:1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 envelope de gelatina sem sabor
2 caixas de gelatina de maracujá
500 ml água

CALDA:

Calda:2 polpas de maracujá
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar:Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite e o amido de milho dissolvido no suco concentrado de maracujá. Deixe engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.
Dissolva as duas gelatinas de maracujá na água (sendo 250 ml fervente e 250 ml fria). Hidrate a gelatina sem sabor conforme a embalagem e misture na gelatina de maracujá.
Bata tudo no liquidificador e despeje em forma untada com margarina.
Leve a geladeira para endurecer.

CALDA:

Calda:Dissolva o amido de milho no maracujá misture o açúcar e leve ao fogo para engrossar.
Desenforme o manjar e despeje a calda fria.
Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47536-manjar-de-maracuja.html>