

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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