MANJAR DE BETERRABA

INGREDIENTES

1 litro do caldo do cozimento da beterraba

1 xícara de água

5 colheres de amido de milho (maizena)

1 tang de uva

açúcar a gosto (eu coloco 10 colheres)

MODO DE PREPARO

Coloque o caldo do cozimento da beterraba em uma panela com o açúcar e o tang e deixe ferver.

Quando estiver fervendo dissolva o amido em uma xícara de água e coloque na panela sempre mexendo para não empelotar.

Mexa por aproximadamente 15 minutos, desligue o fogo.

Coloque em uma forma de pudim espere esfriar e coloque na geladeira por aproximadamente 1 hora e meia ou até ficar geladinho.

Prontinho, além de focinha de fazer é uma delicia e muito nutritivo, já que a vitamina da beterraba está no caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47614-manjar-de-beterraba.html