CREME DE CASCA DE MANGA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina incolor em pó (12 g)

1/2 xícara (chá)de água

2 xícaras (chá) de casca de manga picada(150 g)

2 xícaras (chá) de leite

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de leite de coco

1/2 xícara(chá) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina na água.

Reserve.

Bata no liquidificador a casca da manga com o leite.

Passe na peneira e coloque em uma panela média.

Junte o açúcar, o leite de coco e o amido de milho levando ao fogo até engrossar.

Retire do fogo e junte a gelatina reservada e misture até dissolver por completo.

Distribua em taças individuais e leve à geladeira até endurecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48890-creme-de-casca-de-manga.html