MANJAR DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 envelope de gelatinha em pó sem sabor

5 colheres sopa de água

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite (200 g)

ameixa em calda para decorar

MODO DE PREPARO

Polvilhe a gelatina na água e dissolva em banho-maria ou no micro-ondas por 15 segundos.

Bata no liquidificador com o leite de coco e o leite condensado até ficar homogêneo.

Misture o creme de leite e bata.

Despeje em uma forma de buraco no meio de 20cm de diametro umedecida e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme decore com ameixas em calda e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50696-manjar-de-leite-condensado.html