

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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