

MANJAR DE VINHO

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de vinho tinto suave

1 lata de suco de uva

2 envelopes de gelatina incolor hidratada e dissolvida conforme a embalagem

Óleo para untar

CALDA:

Calda: 1 lata (medida da lata de leite condensado) de vinho tinto seco

1 lata de suco de uva concentrado

150 g de açúcar

1 pedaço de canela em pau

3 cravos

1 anis-estrelado

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Bata no liquidificador o leite condensado, creme de leite, vinho, suco de uva e gelatina hidratada. Numa forma de pudim canelada untada com óleo, coloque o manjar de vinho e leve para a geladeira por no mínimo 30 min., ou até que esteja firme.

CALDA:

Calda: Numa frigideira em fogo brando coloque vinho, suco de uva, açúcar, canela, cravos e anis-estrelado e deixe reduzir por 10 minutos.

Retire do fogo, deixe esfriar e sirva com doces.

Coloque a calda somente na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51065-manjar-de-vinho.html>