MALABIE LIGHT

INGREDIENTES

CREME:

Creme:4 xícaras de chá de leite fervido e frio 800 ml

½ xicara de chá de farinha de arroz 50 g

½ xicara de chá de união light 90 g

1 grão de miski socado

1 colher de chá de água de flor de laranjeira 5 ml

CALDA DE DAMASCO:

Calda de damasco:50 g de damasco turcos

50 g de damasco azedos

1 xícara de chá de água 200 ml

1 colher de sopa de união light 90 g

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Misture 3 xícaras de chá de leite com a farinha de arroz e reserve por 20 minutos.

Adicione o união light e leve ao fogo, mexendo até levantar fervura.

Junte o leite restante, volte ao fogo e mexa até engrossar. Fora do fogo, acrescente o miski e a água de flor de laranjeira. Distribua nas taças individuais, espere esfriar e leve à geladeira.

CALDA :

Calda :Leve ao fogo todos os ingredientes e cozinhe até levantar fervura.

Espere esfriar e passe no processador até obter uma calda cremosa. Sirva gelado, regado com a calda de damasco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51464-malabie-light.html