MINHA RECEITA DE MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMIEXAS

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:3 xícaras de açúcar

200 ml de água

200 g de ameixas secas sem caroço

MANJAR:

Manjar:1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 litro de leite

8 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite leve

3 colheres (sopa) de açúcar

200 g de coco em flocos

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo, mexendo de vez em quando, até que fique uma calda não muito grossa.

Despeje sobre uma forma de buraco no centro (30 cm).

MANJAR:

Manjar:Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite.

Acrescente os demais ingredientes(menos o creme de leite), misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite, misturando bem.

Despeje sobre a forma já com a calda.

Leve à geladeira por pelo menos 5 horas, ou ao freezer até firmar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52423-minha-receita-de-manjar-de-coco-com-calda-de-amiexas.html