MANJAR CREMOSO DE COCO

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar:600 ml de leite de vaca

1 lata leite condensando

1 vidro de leite de coco

1 caixinha de creme de leite

100 g de coco ralado

8 colheres de amido de milho

CALDA:

Calda:1 xícara e 1/2 de açúcar

1 xícara de água

150 g de ameixa preta

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar:Misture em uma panela todos ingredientes, menos o creme de leite que vai ser usado por último, mexa até formar um creme, continue cozinhando por uns 3 minutinhos.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite, molhe com água uma forma de buraco no meio coloque o creme, deixe esfriar e leve para a geladeira.

CALDA:

Calda:Leve ao fogo o açúcar até que derreta e fique moreninho coloque a água e as ameixas deixe ferver até as ameixas ficarem macias e o açúcar caramelizado derreta.

Na hora de derreter o açúcar cuidado para que ele não queime, pois pode ficar amargo, tem que ficar clarinho como um caramelo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52863-manjar-cremoso-de-coco.html