MANJAR MÁRMORE

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

½ copo americano de água

1 litro de leite

2 vidros de leite de coco (200 ml)

2 lata de leite condensado

8 colheres (sopa) de amido de milho

200 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o açúcar mexendo até virar um caramelo.

Acrescente 1/2 copo de água e deixe ferver em ponto ralo , reserve. Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas e reserve.

Em outra panela junte o leite, leite de coco, leite condensado e o amido de milho. Leve ao fogo mexendo até engrossar. Retirar do fogo e divida em duas partes, adicionando o chocolate derretido à uma delas e misturando bem. Coloque em uma forma própria para pudim, porções alternadas de creme branco e de creme de chocolate, formando um mesclado. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, despeje a calda reservada e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53247-manjar-marmore.html