

MANJAR DE COCO COM LEITE CONDENSADO FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

MANJAR:

Manjar: 1 lata de leite condensado
2 medidas e meia (da lata) de leite
1/2 xícara de chá de coco ralado
4 colheres de sopa cheias de maisena
1 vidro pequeno de leite de coco

CALDA:

Calda: 1 lata de ameixa em calda
meia xícara de água
4 colheres de sopa cheias de açúcar
1 cravo da índia
1 pedaço de canela

MODO DE PREPARO

MANJAR:

Manjar: Bata no liquidificador todos os ingredientes do MANJAR até obter uma mistura homogênea e cremosa (uns 5 minutos).

Leve ao fogo médio, mexendo sempre até obter um creme grosso (cuidado para não queimar ou embolar, desligue o fogo quando já estiver durinho). Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central um pouco molhada (importante para desenformar) e leve à geladeira por cerca de quatro horas.

CALDA:

Calda: Coloque todos os ingredientes da calda numa panela e misture com uma colher de pau ou outra que não seja inox ou alumínio.

Leve ao fogo brando sempre mexendo até obter uma calda em ponto de cabelo (a calda escorre da colher em fios muito finos.) Desligue o fogo, deixe esfriar e despeje no manjar já frio e desenformado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55513-manjar-de-coco-com-leite-condensado-facil-e-delicioso.html>