

MANJAR DE MORANGOS FRESCOS

INGREDIENTES

1 kg de açúcar refinado

3 copos americanos de água

1 kg de morangos maduros

6 colheres de sopa de maisena

MODO DE PREPARO

Junte o açúcar com a água e deixe ferver até tomar ponto de fio brando.

Divida a calda em duas porções iguais, coloque-as em recipientes diferentes.

Em uma das metades da calda acrescente os morangos já limpos e leve ao fogo até levantar fervura, aproximadamente 5 minutos.

Retire do fogo,coe a calda e passe os morangos para a outra calda reservada.

Deixe esfriar,misture a maisena e leve de novo ao fogo até engrossar.

Deite este creme em fôrma com buraco, molhada, e deixe esfriar.

Depois de completamente fria coloque na geladeira.

No dia seguinte desenforme o pudim em prato fundo cubra com a calda e guarneça com os morangos que ficaram toda a noite dentro dela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55916-manjar-de-morangos-frescos.html>