

MANJAR DE GOIABA COM CALDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de polpa de maracujá com as sementes

1/2 xícara (chá) de água

2 colheres (cha) de amido de milho

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela misture a polpa de maracujá, a água, o amido de milho e o açúcar.

Leve ao fogo médio por 3 minutos ou até que engrosse, mexendo sempre.

Reserve até esfriar.

Desenforme o manjar em um prato e cubra com a calda.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56032-manjar-de-goiaba-com-calda-de-maracuja.html>