

MANJAR DE COCO COM CALDA DE DAMASCO DIET

INGREDIENTES

- 1 sachê gelatina sem sabor
- 200 ml leite de coco
- Lata creme de leite ou 2 caixinhas
- 1 colher de chá Essência de baunilha
- 3 colheres sopa Xilitol ou outro adocante culinário
- 50g Coco ralado seco sem açúcar

CALDA

- 1 xícara (chá) de damascos secos
- 1 xícara (chá) de caldo de laranja
- 2 xícara (chá) de água
- 1 rama de canela

MODO DE PREPARO

Hidratar a gelatina segundo instruções do rótulo

Despejar em uma forma com capacidade para 1litro e levar à geladeira por 2

CALDA

Assim que ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar com a tampa entreaberta até reduzir e formar uma calda rústica – mexa de vez em quando

Desligue o fogo e amasse um pouco os damascos ainda quentes para dar mais sabor à calda

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1028-manjar-de-coco-com-calda-de-damasco-diet.html>