

MANJAR DE COCO

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 vidro (200ml) de leite de coco

2 xícaras de açúcar

6 colheres de maisena

1 pacote de coco ralado (100g)

Calda:1 xícara de açúcar

1 xícara de água

300 g de ameixa preta seca

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite de coco, o açúcar, a maisena, e o pacote de coco ralado

Coloque no fogo, e mexa sem parar até engrossar, vai estar bom quando você conseguir ver o fundo da panela

Em uma forma com furo no meio já untada, coloque a massa e leve para a geladeira por aproximadamente 1 hora, ou até ficar durinho

Em uma panela coloque o açúcar, a água, e as ameixas

Coloque no fogo até virar uma calda (parecendo a de um pudim)

Desenforme o manjar em um prato de sua preferência

Após você ter desenformado, jogue a calda por cima do manjar, e arrume as ameixas

Depois leve à geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12378-manjar-de-coco.html>