

MANJAR DOS DEUSES UM MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMEIXAS DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Para o manjar:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 litro de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 100 gramas de coco ralado (opcional)
- 6 colheres (sopa) de maisena

Para a calda:

- 170 gramas de ameixas secas sem caroço
- 1 xícara(chá) de açúcar
- 1 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO

Do manjar:

No liquidificador, coloque o leite, o creme de leite, o leite condensado o leite de coco e a maisena.

Bata muito bem até obter um creme homogêneo.

Transfira para uma panela, adicione o coco ralado (opcional) e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Retire do fogo, despeje numa forma (24 cm de diâmetro) de furo central levemente untada com óleo.

Deixe esfriar, e leve para gelar por 4 horas no mínimo.

Da calda:

Coloque numa panela, a água, as ameixas e o açúcar.

Leve ao fogo médio para reduzir, até que a calda comece a engrossar. Espere esfriar.

Da montagem do manjar dos deuses:

Retire o manjar da geladeira e desenforme numa travessa.

Cubra com a calda de ameixas e sirva em seguida essa maravilha de manjar de coco!!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15898-manjar-dos-deuses-um-manjar-de-coco-com-calda-de-ameixas-delicioso-e-facil-de-fazer.html>