

MANJAR DE LARANJA LINDO DELICIOSO E SIMPLES DE FAZER!!

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) cheias de açúcar

1,250ml de suco de laranja natural

5 colheres (sopa) cheias de amido de milho

Para a calda

10 ameixas secas sem caroço

250 ml de suco de laranja natural

½ xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Unte bem uma forma com furo central (25cm de diâmetro x 8cm de altura) com óleo.

Numa panela, ainda fora do fogo, coloque o suco de laranja natural, acrescente o amido de milho, o açúcar e misture bem com o auxílio de um fouet.

Leve ao fogo alto, mexendo sempre até ferver. Assim que levantar fervura, o manjar vai começar a engrossar, não pare de mexer, até que ele mude de cor, ficando um amarelo vivo. A partir deste momento, permaneça mexendo em fogo alto, por mais 4 minutos. Desligue o fogo.

Transfira este manjar para a forma untada e reservada.

Deixe esfriar completamente em temperatura ambiente, antes de levar para a geladeira.

Quando estiver totalmente frio, cubra a forma com papel-alumínio ou filme-plástico e leve para gelar por 3-4 horas.

Nesse meio tempo, prepare a calda.

Após gelar, tire da geladeira e passe uma faquinha sem serra na volta toda da forma e no centro, balançando-a para soltar.

Desenforme num prato e despeje a calda com as ameixas por cima, podendo deixar algumas a parte com a calda para adicionar no momento de servir.

Sirva e desfrute de seu irresistível manjar de laranja!

Da calda

Em uma panela com o fogo desligado, coloque o suco de laranja e o açúcar, misturando.

Leve ao fogo alto, mexendo até ferver.

Quando levantar fervura, abaixe o fogo para médio, deixando por 7 minutos, sem mexer.

Ainda com o fogo ligado, acrescente as ameixas secas sem caroço, desligando o fogo.

Deixe esfriar totalmente. A calda vai estar encorpada, mas quando esfriar vai ficar mais grossinha.

Deixe reservada.

<https://areceitadavez.com.br/receita/16259-manjar-de-laranja-lindo-delicioso-e-simples-de-fazer.html>