

MANJAR DE COCO NA TRAVESSA COM CALDA DE AMEIXA TÃO CREMOSO QUE DERRETE NA BOCA!

INGREDIENTES

Para a calda de ameixa

1 xicara(chá) de água

1 xicara(chá) de açúcar

200 gramas de ameixa seca sem caroço

Para o creme de coco

3 colheres(sopa) cheias de maisena

½ litro de leite

1 vidro de leite de coco (200 ml)

100 gramas de coco ralado

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Da calda de ameixa

Coloque numa panela o açúcar e leve ao fogo baixo, até derreter e formar um calda dourada. Adicione a água e deixe dissolver até obter um caramelo brilhante.

Acrescente as ameixas sem caroço, e deixe ferver, até reduzir um pouco e as ameixas ficarem macias.

Caso a calda esteja reduzida, mas as ameixas ainda estão duras, coloque água aos poucos, até que amoleçam mais.

Retire do fogo e deixe amornar, e despeje metade dessa calda num refratário (25 cm x 17 cm) e leve para esfriar na geladeira. Reserve o restante da calda para a cobertura.

Do creme de coco

Numa panela coloque o leite e a maisena e misture bem até dissolver totalmente. Adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e o coco ralado.

Misture para homogeneizar, e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até ferver, engrossar, deixe cozinhar por mais 3 minutos e retire do fogo.

Despeje sobre a calda de ameixas no refratário, espalhe bem, cubra com plástico filme, deixe amornar e leve para gelar por no mínimo 6 horas.

Retire da geladeira, cubra com o restante da calda, e sirva esse lindo manjar de coco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16502-manjar-de-coco-na-travessa-com-calda-de-ameixa-tao-cremoso-que-de>

[rrete-na-boca.html](#)