

MANJAR DE COCO COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 litro de leite

200 ml de leite de coco

1 pacote de coco ralado de 100 g

6 colheres de amido de milho

1 caixa de leite condensado

ameixa em calda a gosto

1 colher (chá) de óleo

3 colheres (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Unte a forma com óleo e vire

Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite

Em seguida, adicione leite de coco, coco ralado, leite condensado e açúcar; misture bem para não formar bolinhas de amido no manjar

Ligue o fogo e comece a mexer; quando começar a pegar firmeza e desgrudar da panela, desligue

Coloque a mistura na forma untada com óleo

Coloque o manjar no congelador por 2 horas

Após passadas as 2 horas, desenforme em um recipiente

Coloque a calda de ameixa no meio ou por cima do manjar

Decore

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11524-manjar-de-coco-com-leite-condensado.html>