

MANJAR DE GOIABA BRANCA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 litro de leite integral
- 8 goiabas brancas grandes com casca e sem o caroço
- 1 1/2 xícara de maisena
- Calda: 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres de água

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira de buraco no meio (tamanho médio e funda) coloque os ingredientes da calda e leve em fogo baixo, mexendo sempre

Corte as goiabas e retire o caroço

Coloque todas as goiabas no liquidificador com 1/2 litro do leite, a lata de leite condensado, a lata de creme de leite

Com o resto do leite, coloque a maisena e misture bem

Depois de batido, leve ao fogo baixo e mexa até engrossar bem

Desligue o fogo e coloque na assadeira com a calda de chocolate

Depois de frio, leve à geladeira e desenforme depois que estiver bem gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11877-manjar-de-goiaba-branca-com-calda-de-chocolate.html>