

MANJAR DE COCO

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 vidro (200ml) de leite de coco
2 xícaras de açúcar
6 colheres de maisena
1 pacote de coco ralado (100g)
Calda: 1 xícara de açúcar
1 xícara de água
300 g de ameixa preta seca

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite de coco, o açúcar, a maisena, e o pacote de coco ralado
Coloque no fogo, e mexa sem parar até engrossar, vai estar bom quando você conseguir ver o fundo da panela
Em uma forma com furo no meio já untada, coloque a massa e leve para a geladeira por aproximadamente 1 hora, ou até ficar durinho
Em uma panela coloque o açúcar, a água, e as ameixas
Coloque no fogo até virar uma calda (parecendo a de um pudim)
Desenforme o manjar em um prato de sua preferência
Após você ter desenformado, jogue a calda por cima do manjar, e arrume as ameixas
Depois leve à geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12378-manjar-de-coco.html>