

MANJAR DE COCO

Ingredientes:

Manjar

- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite
- 200ml de leite de coco
- 200gr de coco ralado
- ½ xícara de chá de amido (maizena)



Calda

- Ameixas secas
- 5 colheres de açúcar
- Água

Modo de fazer - Manjar

1. Misturar todos os ingredientes do manjar em uma panela e levar ao fogo baixo mexendo sempre até que forme um mingau grosso
2. Despejar em assadeira untada com óleo
3. Depois de esfriar, cubra com filme de PVC e leve a geladeira por mínimo de 6 horas
4. Desenforme e despeje a calda com as ameixas e retorne a geladeira
5. Servir gelado

Modo de fazer – Calda

1. Ferva as ameixas na água com o açúcar até que foquem macias. Utilize água o suficiente para cobrir as ameixas
2. Deixe esfriar antes de utilizar