

Manjar Branco com Calda de Ameixa



Ingredientes do Manjar

- 1 litro de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de amido de milho (120g)
- ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (95g)

Ingredientes da Calda

- 150 g de ameixa seca sem caroço
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (100g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo sem mexer até formar uma calda em ponto de fio fraco.



www.altoalegre.com.br

Manjar Branco com Calda de Ameixa

Modo de Preparo do Manjar

Bater todos os ingredientes no liquidificador, despejar em uma panela, levar ao fogo mexendo sempre até engrossar. Despejar em uma forma de anel (20 cm de diâmetro), untada com óleo. Levar para gelar por mais ou menos 4 horas. Desenformar e regar a calda por cima, enfeitando com as ameixas.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 5 horas

Rendimento: 5 porções



www.altoalegre.com.br