Manjar com calda de morangos

www.receitasdafia.com/receitas/manjar-com-calda-de-morangos

Aprenda como fazer um saboroso manjar com calda de morangos.
Confira a receita !

Manjar com calda de morangos

30min 6 porções

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 e 1/2 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 vidro de leite de coco
- 5 colheres de amido de milho
- baunilha

CALDA

- 1 caixinha de morangos frescos
- 1/2 xícara de açucar
- Raspas de limão

Modo de Preparo

1. Levar ao fogo todos os ingredientes do manjar menos a baunilha, mexendo sempre até engrossar.
2. Retire do fogo, junte a baunilha e espere esfriar.
3. Coloque em uma forma de furo central, levemente untada com óleo
4. Levar a geladeira por 4 horas.
5. Desenformar e servir com a calda.

CALDA DE MORANGOS

1. Levar os ingredientes ao fogo até os morangos se desmanchem.
2. Deixe esfriar e coloque por cima do manjar.