



Manjar com calda de morangos

www.receitasdafia.com/receitas/manjar-com-calda-de-morangos-2

Confira esta receita de manjar no copinho com calda de morangos, super fácil de fazer!

Manjar com calda de morangos

 20min

 8 porções

Ingredientes

- 2 vidros de Leite de Coco
- 3 xícaras de Leite
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de Maisena
- 100g de Coco Ralado

CALDA

- 1 Caixa de Morango frescos
- 4 colheres de Açúcar
- 2 colheres de Água
- Suco de 1/2 Limão

Modo de Preparo

1. Primeiramente, em uma panela coloque o leite, coco, leite de coco, leite condensado, maisena e cozinhe em fogo baixo misturando bem até ficar cremoso.
2. Em seguida, coloque em copinhos e leve para gelar por pelo menos 3 horas.
3. Cubra com a calda de morangos e sirva geladinho.

CALDA

1. Comece colocando em uma panela o morango picado, açúcar, água, suco de limão.
2. Em seguida, cozinhe misturando sempre por cerca de 15 minutos em fogo baixo ou até que fique consistente.
3. Por fim, espere esfriar para servir.

Confira mais receitas de sobremesas deliciosas [clikando aqui](#).

www.receitasdafia.com