

Manjar de coco especial

<https://sem lactose.com/2012/03/11/manjar-de-coco-especial/>

Atualizado em: agosto 10, 2015

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:10](#)

[00:45](#)

[Baixa](#)

[08-10](#)

Manjar de coco é uma daquelas tradicionais receitas brasileiras. Com algumas pequenas adaptações e a adição de flocos de coco queimado e vinho do porto, esta receita ganhou um toque gourmet.

INGREDIENTES

- 400 ml de leite de coco
- 2 xícaras de leite de soja
- 1/2 xícara de açúcar
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 250 g de ameixa seca sem caroço
- 2 colheres de sopa de açúcar (para a calda)
- 1 xícara de água
- 100g de coco queimado em flocos
- 1/4 de xícara de vinho do porto

PREPARO

1. Dilua o amido de milho em algumas colheres de leite de soja.
2. Em uma panela, adicione o leite de coco, o leite de soja, o açúcar e o amido de milho diluído.
3. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até formar um creme.
4. Em uma panela pequena, coloque as ameixas, as duas colheres de açúcar, a água e leve para cozinhar em fogo baixo até as ameixas ficarem quase desmanchadas e formar uma calda fina. Depois de iniciar o cozimento, não mexa para não cristalizar o açúcar.
5. Em um refratário pequeno, coloque os flocos de coco e adicione o vinho do porto. Misture bem até os flocos de coco absorverem bem o vinho do porto.
6. Monte a sobremesa. Em taças ou em uma travessa de 20 x 20 cm, adicione primeiro uma camada de flocos de coco, adicione o creme quando estiver morno e leve ao refrigerador por no mínimo 1 hora.
7. Sirva gelada com a calda de ameixas por cima.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)