

Manjar com calda de Amarula



Ingredientes

1 litro de leite
1 leite condensado
1 vidro de leite de coco
5 colheres de maisena
250 gr de doce de leite viçosa
300 ml de amarula

Modo de fazer

Coloque em uma panela média o leite, leite condensado, leite de coco e a maisena misture a frio, após bem misturado coloque no fogo e mexa até ferver e engrossar. Desligue o fogo esfrie o creme. Unte uma forma de plástico ou alumínio média com óleo e passe água, após o creme frio coloque na forma, leve para geladeira por 2 horas.

Calda:

Misture o doce de leite e a amarula, reserve.

Após as 2 horas desenforme o manjar coloque a calda por cima e sirva.