

MANJAR COM CALDA DE MANGA COM LARANJA

INGREDIENTES DO MANJAR

700 ml de leite de coco
300 ml de leite de castanha de caju
100 g de coco ralado
6 colheres de sopa de amido de milho
6 colheres de sopa de açúcar

PREPARO DO MANJAR

Coloque o leite de coco, o açúcar e o coco ralado em uma panela, misture bem.

Leve ao fogo e junte o amido de milho dissolvido em um copo de leite de castanha. Mexa sempre até engrossar, aguarde mais um minuto.

Coloque o preparo em um recipiente untado apenas com óleo.

Deixe esfriar em refrigerador por cerca de 2 horas. Sirva com a calda de sua preferência.

INGREDIENTES DA CALDA

1 manga não muito madura
200 ml de suco de laranja

PREPARO DA CALDA

Pique a manga em pequenos pedaços, separe uma parte. Bata a outra parte com o suco de laranja.

Misture o suco batido com os pedaços de manga que foram reservados e coloque por cima do manjar.