

ATENÇÃO PARA O PRAZO DE ISENÇÃO DO IPTU 2023

dracena.sp.gov.br
Arrecadação 18 3821-8003



PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

MANJAR BRANCO

INGREDIENTES

Manjar:

- 1- 1 litro de leite
- 2- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 3- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 5- 1 colher (sopa) de manteiga
- 6- 1 pitada de sal

Calda:

- 1- 200 g de ameixas secas
- 2- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

1- Coloque em uma panela o leite, o amido de milho diluído no leite de coco, o açúcar, a manteiga e o sal e leve-os para cozinhar em fogo médio até engrossar, mexendo sempre para não empelotar.

2- Abaixar o fogo e deixe uns 3 minutos no fogo para cozinhar.

3- Umedeça uma forma para pudim e despeje o creme, deixe-o esfriar e

leve-o à geladeira coberto por uma folha de papel-alumínio.

4- Em uma panela à parte, junte a ameixa, o açúcar e a água e leve-os ao fogo baixo até que a mistura se transforme numa calda em ponto de fio, desligue o fogo.

5- Desenforme o manjar num prato grande e cubra-o com a calda de ameixas.

