

# MANJAR BLANCO

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Leche de coco:** 400 MI

**Azúcar:** 200 g

**Esencia de vainilla:**

**Leche:** 500 MI

**Fecula De Maiz:** 4 Cucharadas

## Salsa de ciruelas

**Ciruelas pasas:** 200 g

**Agua:** 1 Taza

**Vino dulce:** 2 Cucharadas

**Azúcar:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Disolver la fécula de maíz con un poco de la leche fría
- En una olla colocar la leche de coco, el resto de la leche y el azúcar
- Agregar la fécula
- Ya disuelta y la esencia de vainilla, y revolver
- Cocinar a fuego medio hasta que espese
- Al alcanzar el hervor, cocinar durante un minuto más y dejar enfriar, verter en el molde y llevar a la heladera.

## Para la salsa de ciruelas

- Hidratar las ciruelas al fuego junto con el agua, el azúcar y el vino
- Llevar a fuego medio durante 10 minutos hasta que se forme un *almíbar*
- Dejar enfriar y colocar sobre el **manjar** blanco
- Decorar con coco tostado y servir frío.