MANJAR BLANCO



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Leche de coco: 400 Ml
Leche: 500 Ml
Azúcar: 200 g
Fecula De Maiz: 4 Cucharadas
Escencia de vainilla:

Salsa de ciruelas

Ciruelas pasas: 200 g
Agua: 1 Taza
Azúcar: 1 Taza
Vino dulce: 2 Cucharadas

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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manjar-blanco