

# MINGAU DE AVEIA ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite integral
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 5 colheres de aveia em flocos finos
- 1 banana
- 2 colheres (sopa) de uva passa branca e roxa
- 1/2 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de coco ralado queimado

## MODO DE PREPARO

Misture em um copo a aveia e e uma xícara de leite. Reserve.

Coloque a outra xícara de leite para ferver, quando levantar fervura, acrescente a mistura de aveia e leite e mexa sem parar, em fogo médio, até desgrudar da panela. Reserve.

Passa a parte de trás da colher de sopa no doce de leite e enfeite por dentro uma cumbuca (Bowl), pique a banana em rodela e coloque de 3 a 4 rodela no fundo.

Após, despeje o mingau de aveia e em cima dele o mel. Mais 3 ou 4 rodela de banana por cima e após polvilhe com o coco ralado e em seguida coloque as passas de uvas.

Bon appétit!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13159-mingau-de-aveia-especial.html>