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.

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

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

Bon appétit!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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