

MUNGUNZÁ COM LEITE CONDENSADO E FAROFA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

MUNGUNZÁ

- Mungunzá 250 g de mungunzá
- 6 xícaras (chá) de água
- 3 cravos
- 1 pedaço de canela em pau
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 500 ml de leite
- 400 ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina Primor

FAROFA

- 300 g de amendoim sem pele e tostado
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MUNGUNZÁ

- Mungunzá Deixe de molho de um dia para o outro.
- Escorra e leva para uma panela de pressão coloque: o mungunzá, a água, o cravo, a canela e o açúcar
- Tampe a panela e cozinhe na pressão por 20 minutos.
- Retire do fogo, deixe sair a pressão e abra a panela.
- Junte o leite, o leite de coco, o leite condensado e a pitada de sal.
- Cozinhe no fogo brando sem tampar até engrossar.
- Misture a margarina Primor e desligue o fogo.

FAROFA

- No processador junte o amendoim com o açúcar e processe até formar uma farofa.

MONTAGEM

Em potinhos individuais, coloque uma camada de farofa, por cima o mungunzá.

Finalize com mais uma camada de farofa e decore com canela em pau.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13212-mungunza-com-leite-condensado-e-farofa-de-amendoim.html>