

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 leve 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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