

# MUNGUNZÁ

## INGREDIENTES

- 4 xícaras de água
- 2 cravos
- 1/2 xícara de amendoim triturado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 xícara de milho canjica amarela
- 1 pau de canela
- 1 colher (sopa) de Margarina Primor Todo Dia

## MODO DE PREPARO

Cubra o milho com água e deixe de molho de um dia para outro.

Escorra e coloque o milho em uma panela de pressão com a água (4 xícaras), os cravos e a canela.

Cozinhe por cerca de 25 minutos contados a partir da fervura. Verifique se o milho está macio.

Junte os ingredientes restantes, exceto o amendoim.

Cozinhe até engrossar um pouco. Fora do fogo adicione o amendoim.

Sirva quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13218-mungunza.html>