

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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