

MINGAU DE AVEIA E COCO (LOW CARB / DUKAN)

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) cheias de farelo de aveia
- 1 colher (sopa) de farinha de coco
- 100 ml de água
- 100 ml de leite de coco
- 1 ou 2 colheres (sobremesa) de adoçante culinário
- 1 colher (sobremesa) de óleo de coco (opcional)
- canela e cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicionar a água e o farelo de aveia. Misture.

Cozinhe em fogo baixo e mexa sem parar.

Vá acrescentando os demais ingredientes (óleo de coco, leite de coco, cravo e adoçante culinário) e misture bem até obter consistência homogênea.

Continue mexendo até levantar fervura.

A partir da fervura, continue acompanhando e misturando até o mingau engrossar e soltar das laterais e fundo da panela.

Desligue o fogo e sirva dividindo em duas porções.

De acordo com sua preferência, acrescente canela polvilhando por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14614-mingau-de-aveia-e-coco-low-carb-dukan.html>