

# MUNGUZÁ CASEIRO SEM LEITE

## INGREDIENTES

250 g de milho para munguzá

200 g de açúcar

1 colher (chá) cheia de sal

100 ml de leite de coco

cravo

canela em pó

## MODO DE PREPARO

Deixe o milho de molho em água por 8 horas.

Após esse tempo, escorra a água, e coloque o milho, o açúcar, o sal e o cravo na panela de pressão e adicione água até que o nível atinja cerca de três dedos acima do milho.

Deixe em fogo médio até começar a sair a pressão (vapor).

Abaixe o fogo para o menor, e deixe cozinhar por 20 minutos.

Após esse tempo, desligue o fogo e deixe a pressão escapar aos poucos usando uma colher de cabo longo (cuidado).

Saída toda a pressão, retire a tampa e adicione o leite de coco e deixe cozinhar por 10 minutos, sem pressão.

Está pronto.

Sirva com canela em pó a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17202-munguza-caseiro-sem-leite.html>