MUNGUZÁ CASEIRO FÁCIL E 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

cravos

canela em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o milho de molho em água, de modo que cubra o milho, por 8 horas.

Após o tempo de molho, escorra a água e adicione o milho na panela de pressão, cobrindo com água, deixando o nível da água 3 dedos acima do milho.

A água excedente irá compor o caldo do munguzá.

Acrescente o açúcar e cerca de 5 a 6 cravos.

Deixe cozinhar por 20 minutos, na pressão.

O início do cozimento é em fogo médio, até ter início a saída da pressão (do vapor), a partir daí, deixe em fogo baixo.

Após o tempo de cozimento na pressão, desligue o fogo e com uma colher longa (de pau por exemplo) suspenda de leve a válvula e retire aos poucos o vapor (cuidado), até não restar mais.

Após a saída de todo o vapor, retire um pouco da água do cozimento e do milho e verifique se precisa acrescentar mais açúcar ou sal.

O ponto de cozimento do milho é ficar levemente al dente.

Se estiver aguado, falta um pouco de sal, complemente o que faltar.

O sabor doce deve ficar equilibrado.

Estando equilibrado, acrescentar o leite de coco e deixe cozinhar em fogo baixo por 10 minutos.

Está pronto, sirva com canela em pó a gosto.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17246-munguza-caseiro-facil-e-sem-leite.html