

MINGAU DE MAISENA DA DONA MÔNICA

INGREDIENTES

2 copos grandes de leite

10 colheres (sopa) de maisena (amido de milho)

1 xícara de leite (para dissolver o amido de milho)

8 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, além dos 2 copos de leite, dissolva toda a maisena em uma xícara de leite a parte.

Coloque os dois copos de leite em uma leiteira, ligue o fogo alto e deixe o leite ferver.

Fervido o leite, abaixe bem o fogo e adicione a mistura de leite e maisena feita na xícara.

Depois, acrescente o açúcar e não pare de mexer nem por um minuto! O amido de milho pode engrossar e empelotar todo o seu mingau.

Mexa bem até que o mingau fique grossinho e, assim que começar a borbulhar, desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17510-mingau-de-maisena-da-dona-monica.html>