

MINGAU DE PAÇOCA

INGREDIENTES

500 ml de leite
2 colheres de amido de milho
1 xícara de açúcar
3 paçocas
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o açúcar e deixe derreter até virar caramelo.
Quando estiver derretido, acrescente o leite, deixando uma xícara dele para misturar o amido de milho.
Quando o caramelo derreter no leite e começar levantar fervura, misture o amido de milho com o leite.
Mexe bem, e acrescente as paçocas bem quebradinhas.
Mexe até misturar tudo.
Deixe cozinhar por uns 15 minutos.
Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17861-mingau-de-pacoca.html>