

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.

Mexa bem, e acrescente as paçocas bem quebradinhas.

Mexa até misturar tudo.

Deixe cozinhar por uns 15 minutos.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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