

MUNGUZÁ SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

250g de milho para munguzá

2l de água

1 pau de canela

6 cravos da índia

1l de leite

1 xícara (chá) de açúcar

50g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Deixe o milho de molho por pelo menos 8 horas.

Cozinhe o milho na pressão com os 2l de água, a canela e os cravos por aproximadamente 40 minutos (conte a partir do momento que a panela começar chiar).

Desligue o fogo e deixe a pressão sair, acrescente o leite, o açúcar e o coco e ferva por 15 minutos mexendo de vez em quando.

Sirva quente ou frio com canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18308-munguza-simples-e-facil.html>