

# MUNGUZÁ DO NORDESTE

## INGREDIENTES

- 1 pacote de milho para munguzá
- 2 xícaras de açúcar
- 2 garrafas pequenas de leite de coco
- 1 caixa de leite condensado
- 1 litro de leite
- 1 pitada de sal
- canela em pau a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o milho de molho por 24 horas.

No dia seguinte, escorra a água

Coloque o milho em uma panela de pressão e adicione água até cobrir o milho.

Adicione sal a gosto e leve pra cozinhar por 30 minutos.

Passado os 30 minutos, desligue o fogo e deixe sair toda pressão

Agora adicione o leite, o leite de coco e o açúcar e mexa.

Leve ao fogo novamente.

Acrescente a canela em pau.

Quando ferver, adicione o leite condensado e mexa.

Mexa sempre para não grudar no fundo da panela.

Quando o caldo engrossar um pouco, desligue o fogo.

Está pronto seu Munguzá!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19754-munguza-do-nordeste.html>