

MUNGUNZA DOCE

INGREDIENTES

- 1 pacote de milho para mungunza
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 garrafa de leite de coco 500 ml
- 800 g de açúcar
- 1 pacote de leite em pó
- 1 pitada de sal
- 3 litros de água

MODO DE PREPARO

No dia anterior ao preparo da receita, coloque o milho de molho.

No cozimento em uma panela de pressão, despeje a água, lave o milho que estava de molho no dia anterior e despeje na panela de pressão.

Cozinhe por mais ou menos 2 horas.

No liquidificador, coloque o leite condensado, o leite de coco, o leite em pó, o açúcar, o sal e bata tudo.

Em seguida, despeje em uma panela e leva ao fogo, sempre mexendo, até engrossar um pouco.

Pegue o milho já cozido e, com a água, misture com os outros ingredientes.

Deixe ferver por mais ou menos 1 hora, coloque o creme de leite, apague o fogo e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19881-mungunza-doce.html>