

MINGAU DE OVO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (aproximadamente 380 ml) de leite

5 gemas (de preferência ovo caipira)

5 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de manteiga ou margarina

açúcar ou canela para polvilhar

essência de baunilha a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Faça uma gemada e reserve.

Em uma panela, dissolva o amido no leite, leve ao fogo (alto) juntamente com a manteiga.

Quando esta mistura começar a engrossar, abaixe o fogo, adicione a gemada e mexa bem.

Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo e o mingau está pronto.

Distribua em porções individuais (xícaras ou pequenas tigelas), polvilhe açúcar, canela e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22429-mingau-de-ovo.html>