

MUNGUZÁ DA TIA LANY

INGREDIENTES

250 g de milho amarelo ou branco

1 litro de água

1 colher (chá) rasa de sal

500 ml de leite de coco (não precisa comprar, nós vamos tirar do próprio coco)

1 caixa de leite condensado (grande)

100 g de coco

1/2 xícara de açúcar (caso você queira ainda mais doce)

cravo e canela à gosto

MODO DE PREPARO

Junte em uma panela de pressão o milho, a água, o sal e os cravos e coloque no fogo médio por 45 minutos.

Enquanto isso, passe no liquidificador o coco cortadinho, tirado direto da casca dele (não ralado), com 500 ml de água fervente (isso é para tirar o leite do coco).

Após os 45 minutos de pressão, desligue o fogo, coloque o leite condensado, o açúcar, o leite do coco e coloque na panela com tudo.

Não precisa coar, pois o bagaço será o coco raladinho.

Deixe ferver por aproximadamente por 10 minutos para apurar o doce do leite condensado e o gostinho do leite de coco.

Coloque em uma travessa e adicione a canela a seu gosto.

Deixe esfriar um pouquinho e sirva ainda morno.

Se preferir, pode ser servido gelado também, fica uma delicia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26915-munguza-da-tia-lany.html>