

MINGAU DE CHOCOLATE CONGELADO

INGREDIENTES

4 colheres de amido de milho

4 xícaras de leite

2 colheres de chocolate em pó

Opcional: Gelo, coco, morangos ou brigadeiro granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Em um copo, misture primeiro duas colheres de amido de milho e duas xícaras de leite, como na receita original de mingau.

Leve ao fogo alto, até que adquira uma textura cremosa, e despeje no local em que será servido (travessa de vidro ou copo) após esfriar.

Repita os passos anteriores (misturar o amido e o leite), mas dessa vez, adicione também 2 colheres de chocolate em pó e leve ao fogo.

Quando estiver pronto, despeje em cima do primeiro mingau, formando uma camada branca (de mingau puro) e outra com chocolate.

A decoração é a gosto, é possível adicionar frutas, disquete, balinhas ou qualquer outra coisa.

Quando estiver pronto, leve ao congelador e deixe por cerca de meia hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31162-mingau-de-chocolate-congelado.html>