

MINGAU DE MILHO FÁCIL PARA 2 PESSOAS

INGREDIENTES

3 espigas de milho (se as espigas forem pequenas pode usar 4 espigas)

1 xícara de chá de leite condensado

1 xícara de chá de açúcar

250 ml de leite integral

1 pitada de sal

canela em pó

MODO DE PREPARO

Com uma faca, retire todos os milhos rente ao sabugo.

Bater os milhos no liquidificador junto com o leite até obter uma mistura homogênea.

Com uma peneira, coar essa mistura até sobrar apenas o bagaço.

Pode utilizar a ajuda de uma colher e espremer o bagaço na peneira para retirar o máximo de caldo possível.

Jogue o bagaço fora. Pegue o caldo e coloque em uma panela.

Acrescente o açúcar, leite condensado e sal.

Mexa a mistura em fogo baixo.

Conforme o mingau for esquentando, ele tende a empelotar, portanto continue mexendo com uma colher até ficar bem grossinho.

Após engrossar, coloque em uma travessa e polvilhe canela a gosto.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31799-mingau-de-milho-facil-para-2-pessoas.html>