

MINGAU DE MILHO DA AMANDA SEMYRRAILA

INGREDIENTES

6 milhos verdes (de preferencia orgânico)

600 ml de leite

200 ml de água filtrada ou mineral

açúcar a gosto

1 colher de sopa de margarina

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Com uma faca, retire da espiga o milho (corte como se fosse fazer milho refogado).

Bata no liquidificador o milho e a água, coe.

Em uma panela coloque o açúcar, a margarina e o leite em fogo baixo.

Acrescente o milho na panela com o leite e os demais ingredientes.

Mexa em fogo médio até engrossar (até o ponto que você gostar, mais molhou ou em pedaços).

Desligue o fogo e acrescente a canela em pó.

Quanto mais tempo deixar no fogo, mais ele vai ficar durinho até o ponto de ficar bem firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33990-mingau-de-milho-da-amanda-semyrraila.html>