

MUGUNZÁ DOCE

INGREDIENTES

500 g de mugunzá branco cozido

1 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

500 ml de leite de coco

água se necessário

canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Deixe o mugunzá de molho por 24 h.

Coloque para cozinhar com uma pitada de açúcar numa panela de pressão por 30 minutos.

Desligue e reserve.

Misture o açúcar com o leite condensado e o leite de coco.

Leve ao fogo para ferver, quando estiver fervendo misture o mugunzá, (inclusive com o líquido do seu cozimento).

Misture tudo muito bem, e deixe por 5 minutos em fogo brando.

Coloque em um recipiente de servir, e polvilhe a canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39420-mugunza-doce.html>