

MINGAU DE MILHO VERDE DA TIADA

INGREDIENTES

400 g de moranga Japonesa

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho (Maisena)

1 colher de margarina

1 pitada de sal, açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a moranga sem casca com sal e bata no liquidificador com o leite condensado.

Coloque o leite para ferver e misture tudo.

Mexa sempre até ferver. Misture o amido de milho (Maisena) em um pouco de leite e acrescente por último o açúcar até adoçar a gosto.

Despeje num pirex e coloque canela por cima.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41431-mingau-de-milho-verde-da-tiada.html>