

# MINGAU DE CARIMÃ

## INGREDIENTES

2 copos de carimã (massa puba fresca)  
6 cocos descascados  
3 copos de açúcar  
3 colheres de (sopa) de manteiga  
2 xícaras de (chá) de leite em pó  
10 pedaços de canela  
15 cravos-da-índia  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata os cocos no liquidificador com 1 litro de água e retire o leite grosso.

Bata novamente o leite de coco com o leite em pó e reserve.

Desmanche o bagaço de coco no liquidificador e bata com 2 litros de água para retirar o leite fino.

Desmanche a carimã fresca no leite fino.

Tempere com açúcar e sal e leve ao fogo, mexendo sempre até ferver.

Acrescente o leite grosso e mexa bem.

Coloque a manteiga e deixe um pouco mais no fogo para engrossar. A parte coloque numa panela pequena ferva os cravos e canela um pouco de água extraindo a essência, coloque no mingau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43086-mingau-de-carima.html>