

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 extraíndo a essência, coloque no mingau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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