

MUNGUZÁ CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de milho amarelo ou branco

1 litro de água

5 cravos

3 paus de canela

500 ml de leite de vaca

2 xícaras de chá de açúcar

1 caixa pequena de leite condensado

1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE PREPARO

Primeiro deixe o munguzá dentro da água de um dia para o outro.

Coloque-o dentro da panela de pressão com a água o cravo e a canela em pau deixe cozinhar de 30 a 40 minutos, não mais que isso, pois a água pode secar completamente.

Após desligar a panela acrescente o leite de vaca, o leite de coco e deixe apurar um pouco.

Coloque o açúcar e o leite condensado.

Mexa de vez em quando para que os grãos não grudem muito no fundo da panela.

Quanto mais fique no fogo mais cremoso fica o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46403-munguza-cremoso.html>