



RECEITAS DA FIA

Mingau de Milho

www.receitasdafia.com/receitas/mingau-de-milho-2

Mingau de Milho

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de grãos de [milho branco](#)
- 4 xícaras (chá) de [leite](#)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 1 1/2 xícara (chá) de [coco ralado](#)
- 1 pitada de sal
- [Canela em pó](#)
- [Canela em pau](#)

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, cozinhe o milho com o leite de 15 a 20 minutos.
2. Transfira para outra panela e adicione o leite condensado, a manteiga e o coco ralado.
3. Coloque o sal.
4. Mexa até ficar homogêneo.
5. Polvilhe canela em pó e decore com uma canela em pau para servir.

www.receitasdafia.com