



Mingau de Fubá

Ingredientes:

- 1 ¼ xícara (chá) de fubá ou creme de milho
- 4 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- ½ colher (chá) de sal
- Canela em pau (a gosto)



Preparo:

- Peneirar os ingredientes secos e medi-los.
- Medir os demais ingredientes.
- Em uma panela, dissolver o fubá no leite frio.
- Levar a panela ao fogo, acrescentar a manteiga, o açúcar, a canela e o sal.
- Deixar cozinhar por 20 minutos, mexendo constantemente, para que o conteúdo não agarre no fundo da panela.
- Servir quente.

Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>