



Mingau de Fubá e Baunilha

Ingredientes:

- ½ litro de leite
- 1 e ½ colher (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de fubá
- 1 fava de baunilha
- 2 colheres (sopa) de creme de leite UHT
- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal não refinado (marronzinho)



Preparo:

- Abra a fava de baunilha ao meio, raspe as sementes e coloque com o leite em uma panelinha.
- Aqueça bem, retire a fava e junte o fubá previamente misturado com um pouquinho do leite quente.
- Acrescente o açúcar.
- Mexa com um batedor de arame, mexa até o mingau ferver e soltar do fundo da panela.
- Divida em duas tigelas, e se quiser coloque uma colher de sopa de creme em cada uma delas.
- Polvilhe com açúcar cristal.

Fonte: <http://cozinhadamarcia.uol.com.br/receitas>