

# Mingau de Fubá

(2 porções)



## Ingredientes

2 colheres cheias de fubá fino.

400 ml ou 2 copos de leite.

4 colheres cheias de açúcar

1 colher de café de canela em pó.

1 colher de sopa de manteiga.

## Modo de Preparo

Coloque  $\frac{3}{4}$  do leite em uma panela e leve ao fogo médio/baixo.

Misture o fubá com o restante do leite, o açúcar e a canela .

Quando o leite estiver quente, mas não fervendo, junte a mistura de fubá e mexa até levantar fervura.

Abaixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos ou até atingir a textura de um mingau ao seu gosto, mexendo sempre para não grudar na panela.

Quando estiver pronto, coloque a manteiga, misture e sirva em um prato fundo ou em uma tigela de sopa.

(Este mingau é muito versátil, o leite pode ser substituído por água e a manteiga por uma pitada de sal, a canela até pode não existir e o açúcar pode ser mel, rapadura, etc...; eu já o comi neste formato e ainda assim o achei muito gostoso e aconchegante)

São Paulo, 16 de dezembro de 2011

Mkmouse