

ENVIADO POR

LastGroove

ON

12/03/2013



Keine Stimmen

Porridge (mingau de aveia escocês)



O mingau de aveia escocês espesso é um café da manhã quente, fácil de preparar, nutritivo e que sacia a fome.

A receita apresentada é para uma pessoa.

Ingredientes

- 1/2 copo de flocos de aveia (de preferência instantâneos)
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 copo de água
- uma pitada de sal

Receita

Coloque os ingredientes na panela.

Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, para evitar que o mingau queime.

Deixe ferver até atingir a consistência desejada (quanto mais tempo o mingau ficar no fogo, mais espesso ficará; lembre-se: depois de tirar do fogo, ele ainda vai engrossar um pouco mais)

Como servir

O mingau de aveia fica mais saboroso quando servido com leite — ele refresca e torna a consistência mais leve.

A forma de servir o mingau de aveia depende da criatividade e das preferências de cada um. Ele pode ser servido em versões salgadas ou doces, com frutas, vegetais, temperos, carne, mel, ou consumido sem acompanhamentos.

Weitere Informationen

Tags

Receita

Idade

Não há dados disponíveis.

Número de participantes

1-20

Bíblia

Essa informação está faltando.

Material

Quase sem esforço

Download de arquivos

Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt

Conteúdo

Tags

Idade

Número de participantes

Bíblia

Material