Fonte: **Mapa Brasil: grandes regiões**. Disponível em: <http://geoftp.ibge.gov.br/produtos_educacionais/mapas_tematicos/mapas_do_brasil/mapas_nacionais/politico/brasil_grandes_regioes.pdf>. Acesso em: 10 dez.2018.

MUNGUNZÁ
MINGAU DE MILHO BRANCO

CANJICA
CHÁ DE BURRO

MUNGUNZÁ

Comida típica nordestina feita de milho branco ou milho amarelo cozidos com leite de coco, açúcar, canela em pó e cravo-da-índia.

Pode ser consumido durante todo o ano mas, em algumas regiões é mais consumido no período junino.

Comum em várias partes do país, em cada local pode ter um nome diferente e também pode ter outra forma de preparo:

REGIÃO OU ESTADO	NOME
Nordeste	Mungunzá
Norte	Mingau de Milho Branco
Maranhão e Piauí	Chá de Burro
Sul e Sudeste	Canjica

Curiosidade: A origem da palavra Mungunzá é africana e significa “milho cozido”.

MUNGUNZÁ

Comida típica nordestina feita de milho branco ou milho amarelo cozidos com leite de coco, açúcar, canela em pó e cravo-da-índia.

Pode ser consumido durante todo o ano mas, em algumas regiões é mais consumido no período junino.

Comum em várias partes do país, em cada local pode ter um nome diferente e também pode ter outra forma de preparo:

REGIÃO OU ESTADO	NOME
Nordeste	Mungunzá
Norte	Mingau de Milho Branco
Maranhão e Piauí	Chá de Burro
Sul e Sudeste	Canjica

Curiosidade: A origem da palavra Mungunzá é africana e significa “milho cozido”.

Fonte: Mungunzá. *Wikipedia*. Disponível em: <https://www.google.com/url?q=https://pt.wikipedia.org/wiki/Mungunz%25C3%25A1%23/media/File:Manguz%25C3%25A1_nordestino_doce_01.png&sa=D&ust=1544453700976000&usg=AFQjCNETKjoTVfWJNNzwM_33zwezIlc0rg>.Acesso em: 06 dez. 2018.