

# CURAU DE MILHO DE LATA (VEGANO)

## INGREDIENTES

3 latas de milho verde (sem água)

1 litro de leite de coco

1 xícara (chá) de açúcar (aconselho ir dosando, pois vai muito do gosto de cada um)

1/2 colher (chá) de sal

5 colheres (sopa) de amido de milho

400 g de coco ralado

canela em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata 500 ml de leite de coco e os milhos até todos os grãos estejam bem batidos.

Em seguida coe, dispense a poupa, devolva ao liquidificador (já lavado) e inclua os outros ingredientes, inclusive os outros 500 ml de leite de coco.

Após bater, coloque a mistura em uma panela e leve ao fogão, deixando cozinhar em fogo médio e mexendo continuamente durante 30 minutos.

Após esse tempo estará pronto e você poderá colocar o curau na travessa e levar à geladeira.

Sirva gelado ou quente, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14065-curau-de-milho-de-lata-vegano.html>