

CURAL CREMOSO

INGREDIENTES

6 espigas de milho

1l de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de leite condensado

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Tire o milho da espiga.

Bata o milho com o leite no liquidificador ou mixer.

Peneire a mistura já batida.

Leve a mistura peneirada ao fogo médio mexendo sem parar até começar a ferver.

Tire do fogo e adicione o leite condensado e o açúcar.

Volte ao fogo médio até ferver.

Ao ferver mude para fogo baixo e espere 5 minutos para engrossar mais.

Separe em vasilhas e polvilhe a canela a gosto.

Leve à geladeira para esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16705-cural-cremoso.html>