

XERÉM

INGREDIENTES

500 g de xerém de milho
2 litros de água
1 litro e 500 ml de leite
sal a gosto
2 colheres (sopa) de nata
2 colheres de flocos de milho

MODO DE PREPARO

Lave bem o xerém de milho retirando as palhinhas.

Depois, deixe de molho por 1 hora em 2 litros de água (a mesma água que deve cozinhar).

Leve ao fogo acrescentando as 2 colheres de flocos de milho e o sal, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Vá acrescentando o leite conforme for engrossando e, por último, a nata.

Sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17129-xerem.html>