

CURAU DE CENOURA

INGREDIENTES

4 cenouras médias

1 litro de leite

4 colheres de amido de milho

cravo (a gosto)

açúcar (ou leite condensado a gosto)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras, depois de cozidas, bata no liquidificador com a metade do leite.

Dissolva o amido de milho em um pouquinho de leite.

Em uma panela coloque a outra metade do leite, cravo a gosto e o açúcar (se for usar leite condensado, coloque quando já estiver pronto).

Leve ao fogo médio e coloque o amido já dissolvido, mexa bem até que a mistura engrosse.

Desligue o fogo e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/21193-curau-de-cenoura.html>