

CURAU COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

4 espigas de milho
1 lata de leite condensado
3 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de leite em pó
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Retire o milho da espiga com uma faca.

Coloque no liquidificador, o milho e o leite de vaca.

Bata tudo por uns 4 minutos.

Depois de batido, passe este líquido em uma panela.

Coloque em uma panela, adicione o leite condensado e o leite em pó e mexa com uma colher de pau, até virar um creme consistente.

Durante o cozimento vai empelotar, é normal, abaixe o fogo e continue mexendo, até desempelotar e formar um creme.

Transfira, ainda quente, para tacinhas ou para um refratário.

Salpique canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23837-curau-com-leite-em-po.html>