CURAU DE MILHO-VERDE EM CONSERVA

INGREDIENTES

2 sachês de 200 g de milho-verde

700 ml de leite

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de amido de milho

canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Escorra a água dos sachês de milho.

No liquidificador, bata o leite, o milho, o açúcar e o amido até perceber que o milho está totalmente triturado.

Passe a mistura por uma peneira, sempre espremendo com uma colher para que o bagaço fique seco (o bagaço pode ser usado para fazer um bolo).

Leve ao fogo em uma panela e mexa sem parar (acrescente a canela em pó se preferir).

Depois que engrossar e começar a ferver, deixe por 3 minutos cozinhando e então desligue.

Despeje em um refratário de sua preferência ou potes de sobremesa.

Salpique canela em pó (opcional) e leve para gelar, por aproximadamente 3 horas e depois sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24192-curau-de-milho-verde-em-conserva.html