CURAU PRÁTICO E SABOROSO

INGREDIENTES

1 litro de leite

200 ml de leite de coco

1 xícara de açúcar refinado

3 latas de milho em conserva

5 colheres (sopa) de amido de milho

1 pitada de sal

1 colher de margarina ou manteiga

canela em pó a gosto

canela em pau pra decorar

MODO DE PREPARO

Primeiro, lave bem o milho com água filtrada e, em seguida, coloque no liquidificador 1 e 1/2 xícara de leite.

Acrescente o milho lavado e bata bem até ficar cremoso.

Passe na peneira pressionando bem com a colher em outra vasilha.

Novamente no liquidificador coloque o restante do leite, uma pitada de sal, açúcar, leite de coco, amido de milho e o caldo peneirado.

Bata por mais 2 minutos e coloque em uma panela funda.

Mexa sem parar essa mistura em fogo médio (mexa sempre pra não empelotar).

Assim que levantar fervura, acrescente a manteiga e continue mexendo até começar a ver o fundo ou os lados da panela.

Desligue e coloque em um refratário de sua preferência.

Adicione canela em pó a gosto e a canela em pau pra decorar e sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25123-curau-pratico-e-saboroso.html