

ANGU DE MILHO DA CRIS

INGREDIENTES

8 espigas de milho verde (o milho tem que estar mais duro)

2 xícaras (chá) de água fria (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Corte ou rale os grãos de milho da espiga.

No liquidificador, bata o milho com a água (coloque água o suficiente para bater o milho e coar).

Coe em uma peneira fina a mistura e jogue o bagaço do milho fora.

Em uma panela, leve a mistura líquida ao fogo, mexendo sempre para não grudar.

Cozinhe por 20 minutos ou até que o creme esteja cozido.

Despeje em uma travessa e sirva acompanhado de frango ao molho, frango frito ou uma costelinha de porco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29123-angu-de-milho-da-cris.html>