

BROA DE MILHO GELADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

4 espigas de milho
1 xícara de leite
1 lata de leite condensado
2 xícaras de açúcar
5 ovos
1 vidro de leite de coco
4 colheres de manteiga
4 colheres de queijo
5 colheres de coco ralado
2 colheres de maisena
1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata o milho e o leite no liquidificador.

Junte o açúcar e a manteiga e bata bem.

Acrescente os ovos, um de cada vez (bata a cada adição).

Adicione o leite condensado, e bata mais um pouco.

Por fim, adicione o leite de coco, o queijo e a maisena.

Bata até ficar homogêneo.

Retire a massa do liquidificador, despeje em uma tigela, misture o coco e o fermento.

Despeje a massa em uma assadeira, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Asse até dourar.

Sirva gelado.

A massa fica mole mesmo.

Aqueça o forno antes de colocar a broa para assar.

Depois de assada ela fica bem cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29761-broa-de-milho-gelada-com-queijo.html>