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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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