

POLENTA DE FARINHA DE MILHO E BIJÚ

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de milho tipo bijú

1/2 litro de leite

sal

erva doce à vontade

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina, ponha o leite e deixe ferver.

Coloque a erva doce e o sal, a seguir ponha a farinha de milho.

Vá mexendo até que desgrude do fundo da panela.

Deixe esfriar e leve à geladeira em um pote coberto (para não ressecar em cima).

Deixe gelar e siva frio com café.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30215-polenta-de-farinha-de-milho-e-biju.html>