

CURAU DE COLHER PARA FESTAS

INGREDIENTES

10 milhos verdes (daqueles mais claros, vendidos no mercado em bandejas)

2 xícaras de chá de água

1 litro e 1/2 de leite

400 ml de leite de coco

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Retire o milho das espigas.

Bata o milho com a água no liquidificador. Caso fique muito grosso, pode acrescentar um pouco do leite da receita ao bater. Isso facilitará para coar.

Coe o milho com uma peneira, em uma panela grande e alta, de preferência antiaderente.

Acrescente o restante do leite e o leite de coco.

Coloque um pouco de açúcar (umas 3 xícaras de chá) e conforme for cozinhando experimente e acerte o açúcar.

Mexa o curau em fogo baixo. Quando começar a engrossar, cozinhe , mexendo sempre, por uns 30 minutos. Ele deve ficar como um mingau ralo, apenas levemente grosso para ficar como um curau molinho, cremoso. Caso engrosse muito, acrescente um pouco mais de leite.

O ponto do curau pode variar dependendo do tipo de milho utilizado. Depois dos 30 minutos, desligue o fogo e continue mexendo para esfriar um pouco.

Coloque em potinhos individuais, enfeitados à sua maneira.

Pode salpicar canela em pó para enfeitar e dar outro sabor.

Rende de 50 a 60 copinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33139-curau-de-colher-para-festas.html>