

CURAL DE MILHO

INGREDIENTES

- 2 latas de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use como medida a lata de leite condensado)
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 colher de margarina ou manteiga
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de amido de milho
- canela a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o milho, o leite e o coco ralado e bata por 10 minutos.

Em um copo separado coloque dois dedos de leite e as três colheres de amido de milho e dissolva bem.

Coloque em uma panela o leite condensado, a margarina, uma pitada de sal e o líquido do liquidificador, mexa em fogo alto até começar a ficar cremoso (aproximadamente 5 minutos).

Coloque o leite com amido do copo e continue mexendo até engrossar.

Coloque em um recipiente e por cima canela a gosto (se não quiser não precisa) e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49798-cural-de-milho.html>