



CURAU DE MILHO-VERDE

INGREDIENTES

- 4 espigas de milho
- 1 ½ xícara de leite de coco
- ½ xícara de água
- ¾ de xícara de açúcar demerara
- Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

- Debulhe as espigas de milho com uma faca.
- Coloque os grãos no liquidificador, junte o leite de coco e a água e bata bem.
- Coe a mistura numa peneira forrada com um pano e coloque-a numa panela.
- Junte o açúcar e leve ao fogo brando, mexendo sem parar, por uns 20 minutos, até o creme ficar espesso.
- Despeje o creme formado em uma tigela, salpique canela sobre ele, espere esfriar um pouco e coloque o curau na geladeira.