



CURAU DE MILHO SWIFT BRULÉE

 Nível Iniciante

 Rendimento 4 porções

 Tempo de preparo 30 minutos

 Ocasião Sobremesas

 Modo de preparo Fogão

INGREDIENTES

- 2 xícaras de milho verde Swift
- 1 litro de leite integral
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de açúcar
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- Açúcar e canela para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Bata o milho verde Swift e os demais ingredientes no liquidificador;
2. Transfira para uma panela e cozinhe em fogo baixo mexendo constantemente com uma espátula para que não grude no fundo até atingir consistência de creme denso;
3. Retire do fogo e reserve na geladeira até a hora de servir. Finalização
4. Polvilhe o curau com açúcar caramelize com um maçarico e sirva com canela polvilhada.

PRODUTOS UTILIZADOS



Milho Verde Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR