

BRIGADEIRO DE MILHO

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE MILHO EM CONSERVA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA
- AÇÚCAR CRISTAL A GOSTO

MODO DE PREPARO:

1. BATA NO LIQUIDIFICADOR O LEITE CONDENSADO COM O MILHO.
2. PASSE NUMA PENEIRA E LEVE AO FOGO ATÉ FERVER.
3. MISTURE A MANTEIGA E CONTINUE MEXENDO ATÉ SOLTAR DO FUNDO DA PANELA.
4. DESPEJE NUM PRATO UNTADO E ESPERE ESFRIAR.
5. FAÇA BOLINHAS E PASSE NO AÇÚCAR.

BOM APETITE.

