Brigadeiro de Milho

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
30 min	25 unidades		Fácil

Ingredientes

1 colher de sopa rasa de Farinha de Arroz Solito Monsolí (para dar textura)

¾ xícara de leite integral

1 lata de milho verde

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

¼ de xícara de creme de leite

Modo de preparo

- No liquidificador, bata bem o milho verde com o leite.
- Peneire para obter apenas o leite de milho.

- Em uma panela, adicione o leite de milho, o leite condensado, a farinha de arroz e a manteiga.
- Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar. Adicione o creme de leite e misture novamente até engrossar.
- Reserve e espere esfriar.
- Com as mãos untadas com manteiga, enrole pequenas bolinha e passe em açúcar granulado ou em coco queimado ralado.
- Coloque em forminhas e sirva.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br