

Curau de Milho

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

Curau de milho, taze mısır sütüyle pişirilip tarçınla aromalandırılmış yumuşak kıvamlı Brezilya tatlısıdır.

Malzemeler

- 5 koçan Taze mısır
- 500 ml Süt
- 100 gr Şeker
- 20 gr Tereyağ
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Mısırları kesip sütü birlikte blenderdan geçirin.
2. Karışımı şeker ve tereyağla 5 dakika pişirin.
3. Tatlıya kalıplara alıp tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır püresini süzmek tatlıya pürüzsüz kaşık kıvama ulaşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek ılık servis edin.

Alerjenler

Süt