

MILHOS

Ingredientes:

- 1 chávena de chá de milho moído grosso (carolo)*
- 2 chávenas de chá de leite gordo*
- 2 chávenas de chá de água*
- 2 chávenas de chá de açúcar*
- 1 a 2 colheres de sopa de mel*
- Canela em pó, sal e casca de limão q.b.*

Receita:

Sete vezes se lavavam os carolos quando vinham dos moinhos. Basta agora abrir o pacote, dissolver na água e levar ao lume a cozer com a casca de limão e uma pitada de sal.

Quando começar a engrossar junte o leite quente deixe cozer até que se torne novamente numa papa espessa. Junte então o açúcar e o mel e deixe cozer novamente, mexendo sempre com uma colher de pau para que não agarre ao fundo. Deite numa travessa e quando estiver frio polvilhe com canela em pó.



Tiago Vicente, 6ªA

