

Curau de Milho

Toplam 95 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

Yapılışı

1. Mısırları koçandan kesip sütü blenderdan geçirin.
2. Karışımı ince süzgeçten süzün, posa pudingi pütürlü yapmasını.
3. Süzülen mısır sütünü şeker ve tereyağıyla 15 dakika pişirin.
4. Karışımı kaşığı kaplayın kaselelere paylaşın.
5. Curauyu tarçınla süsleyip 1 saat soğutun.
6. Tarçın servis anında serpin, nemli yüzeyde lekelenmesini.

PÜF NOKTASI

Mısır püresini süzmek tatlını daha pürüzsüz kaşıkta vermesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Süt