



DOCE DE MILHO COM CASTANHA-DO-PARÁ



Nível
Iniciante



Rendimento
3 porções



Tempo de preparo
15 Minutos



Ocasião
Fim de Ano



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 300 g de Milho Swift
- ½ lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- castanha-do-pará para salpicar a gosto

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o milho, o leite condensado e o creme de leite.
2. Leve ao fogo acrescentando a manteiga e cozinhe até começar a soltar do fundo da panela.
3. Coloque em copinhos e salpique com a castanha-do-pará.
4. Sirva frio ou gelado.

PRODUTOS UTILIZADOS



Milho
Swift 300g

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR