

Título da receita (recipe title): Receita de Angu doce simples

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Receita sem glúten, Popular nas Festas Juninas, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 latas de milho verde escorrido (400 g), 1 litro de leite, 1 xícara de açúcar (160 gramas), 5 colheres de sopa de amido de milho (maisena), 1 pitada de sal, canela moída

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): No cardápio de Festa Junina não pode faltar receita de doce com milho! E se você nunca provou angu doce mineiro, está na hora de conhecer essa delícia cremosa!, Aqui no TudoReceitas mostramos para você como fazer angu doce simples fácil e rápido com milho de lata. Em outras regiões do Brasil esta receita é chamada de curau de milho de lata e é especialmente gostosa nos dias frios. Confira abaixo o passo a passo em fotos deste doce de angu de milho verde e experimente!, Coloque o milho escorrido no liquidificador e também metade do leite (500 ml). Bata muito bem, coe e coloque novamente no liquidificador., Dica: Bata o milho até ficar lisinho ou somente até desfazer um pouco, a consistência vai da preferência de cada um., Junte o restante do leite, o açúcar, o amido de milho e o sal e bata até misturar. Despeje numa panela, coloque no fogo médio-baixo e fique mexendo por 25-30 minutos ou até a mistura engrossar., Dica: Se quiser, no momento de bater no liquidificador poderá colocar também um pouco de leite condensado e coco ralado a gosto., Coloque a mistura de angu de milho de lata em uma assadeira untada com manteiga e deixe esfriar até ficar em temperatura ambiente. Depois reserve na geladeira ou sirva em seguida polvilhado com canela. Bom apetite!, Procurando mais receitas doces de milho? Veja estas sugestões: