

Curau de Milho com Biscoito Maizena

Gastronomia RS - 13/06/2025

Que todo mundo ama curau não é novidade. Mas curau com Biscoito Maizena? Proposta feita pela Todeschini traz uma proposta diferente com raspas de laranja e biscoito.

Que tal dar uma nova identidade à sua festa junina com essa delícia cheia de personalidade?

Ingredientes

1 pacote de Biscoito TODESCHINI Maizena

1 xícara (chá) de leite para umedecer

3 xícaras (chá) de milho

2 xícaras (chá) de leite

3/4 xícara (chá) de açúcar

Raspas de 1 laranja

Canela em pó a gosto

Modo de preparo

1- Coloque no liquidificador o leite e o milho. Bata bem. Passe pela peneira e descarte o bagaço, junte com o açúcar e as raspas de laranja. Cozinhe até engrossar.

2- Faça camadas de creme e de biscoitos umedecidos no leite.

3- Para finalizar, polvilhe canela em pó.

4- Leve para gelar.

Compartilhe: