

CONDIMENTOS

Elzinha Nunes

Ambrosia e Curau de Milho Verde Tradicional

Ambrosia

Ingredientes:

1 l de leite

200 g de açúcar

1 colher (sopa) de doce de leite

cravo e canela a gosto

8 ovos inteiros (vermelhos)

Modo de Preparo:

Quebre os ovos, passe pela peneira duas vezes e reserve.

Ferva o leite junto com o açúcar e o doce de leite. Coloque o cravo e a canela.

Quando estiver em ponto de fio mais grosso, coloque os ovos e não mexa mais.

Deixe ferver no fogo baixo por 30 minutos. Desligue e deixe esfriar.

Coloque em compoteiras e sirva gelada.

Milho Verde

Ingredientes:

8 espigas de milho

leite o suficiente

1 pitada de sal

açúcar a gosto

canela em pó

Modo de Preparo:

Corte as espigas e passe com leite no liquidificador ou num pano fino.

Lave pela segunda vez o bagaço do milho.

Coloque na panela, mexendo sempre, e adoce a gosto.

Depois de pronto, jogue canela em pó por cima.

