



Licor de Milho

Ingredientes:

- 4 espigas de milho verde
- 1 litro de leite desnatado
- 10 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 1 lata de leite condensado
- 1 copo de rum
- 1 copo de gim



Preparo:

- Ralar as espigas e bater no liquidificador com o leite desnatado. Coar bem.
- Juntar o açúcar e levar ao fogo, mexendo sempre, até formar um mingau ralo. Deixe esfriar.
- Bata o mingau frio no liquidificador com o leite condensado, o rum e o gim. Engarrafe.
- Se quiser, pode deixar na geladeira.
- Para fazer o refresco, siga todos os passos do preparo e não coloque bebida alcoólica.

Fonte: <http://www.paragonbrasil.com.br/conteudo.php?item=1990>