



Sorvete de Milho Verde

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de grãos crus de milho verde (3 espigas de tamanho médio)
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de água para cozimento



Preparo:

- Lavar as espigas de milho descascadas, cortar os grãos com uma faca e medi-los.
- Levar a cozinhar em panela de pressão os grãos de milho crus com a água, por 20 minutos.
- Escorrer a água de cozimento e bater no liquidificador os grãos cozidos com o leite de vaca por um minuto.
- Coar o líquido em peneira de plástico de tela fina, previamente lavada e seca, e retornar ao copo do liquidificador limpo.
- Adicionar o leite condensado e o creme de leite e bater por dois minutos.
- Despejar em vasilha de preferência e levar ao congelador ou freezer.
- Servir imediatamente após a retirada do congelador.



Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>