



Sorvete de Milho Verde

Ingredientes:

- 5 espigas de milho verde
- ½ xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de leite de côco
- 3 ovos
- açúcar a vontade



Preparo:

- Separar as claras e as gemas.
- Cortar o milho e cozinhar.
- Colocar no liquidificador os grãos de milho, juntamente com a água, o leite, as gemas, o açúcar e bater por alguns minutos.
- Coar em tecido.
- Levar ao fogo brando e mexer sem parar até engrossar. Retirar do fogo.
- Bater as claras em neve e juntar ao creme.
- Deixar esfriar e levar ao freezer. Servir gelado.

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