

**Tipo:** Receita **Validade**  
**Categoria:** Sobremesas **Congelado:** 90 dias  
**Criação:** 03/05/2022 **Refrigerado:** 7 dias  
**Última Atualização:** 03/05/2022 **Ambiente:** 2 dias

🔥 **Rendimento:** 2.000 Grama(s)  
🕒 **Tempo de preparo:** 90 minutos

## Observações

O tempo de cozimento varia de acordo com a hidratação do grão e a potência do fogão. Esta preparação pode ser consumida quente ou fria. Se desejar, a receita pode ser incrementada com amendoim.

## Composição

## Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto	Etapas
milho branco	-	250 g	250 g	1. Lavar os grãos de milho branco em água corrente e deixar coberto com água (demolho) por 12 horas. Os grãos, após hidratados, devem pesar o dobro. 2. Escorrer a água do demolho, colocar o milho em uma panela de pressão, cobrir com 1 litro de água, tampar a panela e levar ao fogo. 3. Quando iniciar o chiado da panela de pressão, reduzir o fogo e cozinhar por cerca de 20 a 30 minutos. Desligar o fogo e deixar a pressão sair naturalmente. 4. Adicionar os demais ingredientes e levar ao fogo, novamente, mexendo de vez em quando. 5. Quando a preparação estiver cremosa, retirar do fogo e servir, poivilhado com mais canela.
Leite de coco	-	200 ml	200 ml	
Açúcar refinado	1(Xícara de chá)	200 g	200 g	
Leite integral Xandô	-	1 L	1 L	
Cravo da Índia	-	1 g	1 g	
canela em pau	-	10 g	10 g	

## Porções

Nome	Esta receita faz
Gramas (g)	2.000 Grama (s)
Quilo (Kg)	2 Quilo (s)
porções (200.0g)	10 porções (s)

Nome do responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_