

Panquecas de milho



Ingredientes: 0 totaste de cebolinho
80 grama de farinha
1 unidade de gema
175 mililitro de leite
0 totaste de manteiga sem sal
400 grama de milho
130 grama de natas
1 pitada de noz-moscada
1 unidade de ovo
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Deite o milho e o leite numa panela e deixe ferver. Retire do lume, escorra o milho e reserve o leite. Corte grosseiramente o milho. Misture as natas com o ovo, a gema, a farinha, o leite que reservou e o milho. Adicione o cebolinho, o sal, a pimenta e a noz-moscada. Aqueça um pouco de manteiga num tacho e frite colheres de sopa do creme de milho dos dois lados até ficar acastanhado.

Sugestões Adicionais: