

Milhos doces com canela e baunilha

Chefe Justa Nobre

INGREDIENTES

1l de leite meio gordo
300g de açúcar
6 c. de sopa de caloro de milho
1 pau de canela
1 vagem de baunilha
4 gemas de ovo



PREPARAÇÃO

Leva-se o leite e a vagem de baunilha aberta ao meio a ferver, junta-se o carolo (mexendo sempre com as varas de arame para não ganhar gomos), junta-se o açúcar e o pau de canela, deixa-se ferver 3 minutos em lume brando mexendo sempre.

Tira-se para fora do lume e deixa-se arrefecer um pouco, depois juntam-se 4 gemas de ovo e vai ao lume para engrossar mais um pouco.

Servem-se num prato de serviço povilhados em canela.