

# PAPAS DE CAROLO



## INGREDIENTES

- 900 ML LEITE
- 100 GR DE CAROLO (FARINHA DE MILHO GROSSA)
- 125 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- MEIA COLHER (CAFÉ) DE SAL
- 1 CASCA DE LIMÃO
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR NO FIM

## CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

---
2. Coloque o leite, o sal e a farinha na taça e programe velocidade 5, 90° por 30 minutos.

---
3. Findo este tempo, junte o açúcar e programe 10 min na mesma temperatura e velocidade.

---
4. Deite numa travessa e polvilhe com canela

---
5. Receita adaptada para a CC por Isabel Correia

---