

PAPAS DE CAROLO NA COMPANION



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da Companion com o acessório misturador, a água, as cascas da laranja e o sal e programar 6 minutos, 120 °C na Velocidade 4. Nos últimos 3 minutos, adicionar, através da tampa de vapor, a sêmola ou carolo de milho.
2. Adicionar o leite que deve estar quente, envolver com a ajuda da espátula e programar mais 12 minutos a 90°C na Velocidade 5. A 3 minutos do fim juntar o açúcar amarelo.
3. Deite em tacinhas , deixar arrefecer um pouco e servir polvilhado com canela em pó.

INGREDIENTES

- 200 G DE SÊMOLA DE MILHO
- 220 G AÇÚCAR
- 750 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- CASCA DE 1 LARANJA
- 1 L DE LEITE GORDO OU MEIO GORDO (DEVE ESTAR BEM QUENTE)
- 180 G DE AÇÚCAR AMARELO
- CANELA EM PÓ, PARA POLVILHAR