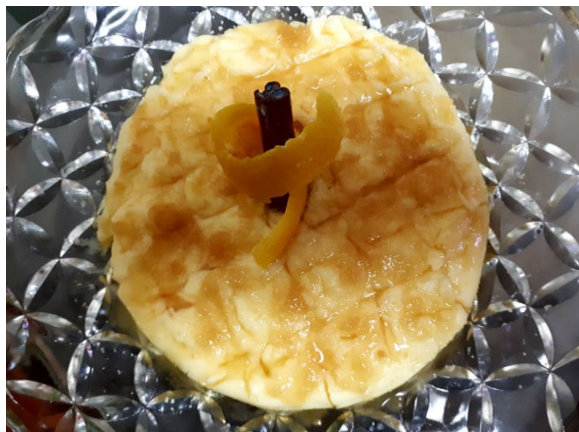


# PAPAS DE MILHO DOCES



## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC, com o acessório batedor, colocar a farinha, 1 colher de açúcar e o leite. Programar velocidade 7 por 30 segundos.
2. Juntar a casca de limão e o pau de canela e seleccionar o Programa Sobremesas (veloc. 4, 90º, 15 minutos).
3. Assim que terminar, dispor as papas num prato de servir, retirar a casca de limão e o pau de canela e polvilhar com o restante açúcar e, opcionalmente, com canela. Com uma faca, dar uns golpes em quadrícula, para o açúcar, ao dissolver, entranhar nas papas.
4. Nota: Adaptação livre de uma receita tradicional da Beira Baixa.

## INGREDIENTES

- 100 GR DE FARINHA DE MILHO
- 700 GR DE LEITE
- CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 COLHER + 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR AMARELO
- CANELA (OPCIONAL)