

MINGAU DE POLENTA



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com o acessório batedor, a água, a pitada de sal e a casca de laranja e programar 7 minutos a 100°C na velocidade 2. Junte depois o leite e o açúcar e programar mais 3 minutos na mesma velocidade e temperatura.
2. Programar o robot mais 5 minutos na velocidade 4 a 95° C, enquanto junta a polenta em fio pelo orifício da tampa. (Aqui aconselho a irem espreitando para ver se está no vosso ponto preferido,ou seja mais ou menos cremosa).
3. No último minuto junte a manteiga.
4. Retire da taça e coloque num prato de servir. Deixe arrefecer.
5. Servir polvilhado com a canela em pó.

INGREDIENTES

- 250 ML DE ÁGUA
- CASCA DE UMA LARANJA
- 1 PITADINHA DE SAL
- 280 ML DE LEITE
- 170 G DE POLENTA
- 200 G DE AÇÚCAR (PODE REDUZIR UM POUCO, SE NÃO GOSTAR TÃO DOCE)
- 2 C. SOPA DE MANTEIGA
- CANELA EM PÓ Q.B.