

## Brigadeiro de milho verde

### Ingredientes:

2 espigas de milho verde limpas  
½ xícara de leite  
1 lata de leite condensado  
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal à temperatura ambiente  
2 xícaras de farinha de milho flocada

### Modo de preparo:

1. Em uma panela com água, cozinhe as espigas de milho até que os grãos fiquem macios (cerca de dez minutos)
2. Com a ajuda de uma faca afiada, debulhe as espigas e transfira os grãos para o liquidificador. Junte o leite e bata bem
3. Coe sobre uma panela antiaderente
4. Junte o leite condensado e a manteiga
5. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até soltar completamente do fundo da panela
6. Transfira para uma vasilha e deixe esfriar
7. Cubra com filme plástico e leve à geladeira até ficar firme
8. Enrole os brigadeiros e passe um a um na farinha de milho flocada
9. Sirva.