



Sobremesa

Tarte de Milho na Yammi



1. 1l de leite meio gordo
2. casca de 1 laranja
3. 6 c. sopa de açúcar
4. 120g sémola de milho
5. 1 base de tarte (quebrada ou folhada)

Tempo: Aproximadamente 1h30 a 2h30

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Colocar o leite no copo, adicionar casca da laranja e cozinhar por 15 minutos a 90° na velocidade 2
2. Adicionar a sémola de milho numa tigela e lavar, em seguida retirar a água
3. Colocar a massa no forno pré aquecido durante 14 minutos a 180°
4. Retirar a casca da laranja, adicionar a sémola e mexer
5. Colocar o misturador e adicionar o açúcar, em seguida misturar por 15 minutos
6. Verter o preparado na massa e deixar arrefecer de 1 a 2 horas
7. Para finalizar decorar com raspa de casca de laranja



Link do vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=PD9VK9raw_8