

## Receita: Curau Veganito

Euzinha já tô contando os dias para a Festa Junina e posso afirmar com toda a certeza do meu coração de amendoim que você também está ??????????. É por isso que trouxe essa receita deliciosamente vegana e com o melhor do arraiá. Vem comigo:

### INGREDIENTES

4 a 5 espigas de milho

1 colher (sopa) de açúcar demerara

½ xícara (chá) de água filtrada

1 e ½ xícaras (chá) de leite de coco

4 Paçoquitas trituradas

### MODO DE PREPARO

O primeiro passo é debulhar as espigas cuidadosamente. Depois, em um liquidificador, bata o milho, a água e o leite de coco. Coe esse milho batido, prestando atenção se extraiu todo o líquido, e coloque em uma panela, junto com a Paçoquita e o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar. Quando ferver, continue mexendo por, mais ou menos, 5 minutos. Depois é só distribuir em potinhos, decorar com Paçoquita e levar à geladeira por 1 hora para atingir aquele ponto

delicioso. ????????