

## - Papas de Milho -

### Ingredientes:

- 1,5L de leite
- 500g de farinha de milho
- 2 paus de canela
- 200g de açúcar
- Mel a gosto
- Casca de limão
- 1 colher de manteiga



### Modo de preparação:

Levar 1 litro de leite ao lume com a casca de limão e os paus de canela.

No leite restante, dissolver a farinha de milho até ficar sem grumos.

Quando o leite que foi ao lume estiver morno, adicione manteiga, açúcar e a colher de mel.

Ao ferver, junte a restante mistura até engrossar. Mexa e adicione mel até atingir a consistência que preferir.