

### DOCE DE QUIRERINHA

**Rendimento: 30 porções**

#### Ingredientes:

- 1kg de quirerinha de milho
- 3 litros de água
- 1,5 litros de leite (preparado com leite em pó, conforme instruções da embalagem)
- 4 xícaras de açúcar (480g)
- 4 colheres de sopa de manteiga



#### Modo de Preparo:

1. Deixe a canjiquinha de molho em um recipiente com água tampado na geladeira por 24 horas.
2. Em uma panela, adicione a canjiquinha hidratada e cozinhe em água por cerca de 30 minutos até que fique bem macia.
3. Adicione o leite, o açúcar e a manteiga e cozinhe mexendo sem parar por cerca de 10 minutos, até que engrosse e fique com a consistência de polenta.
4. Unte uma assadeira com manteiga e despeje a mistura.
5. Leve para a geladeira até firmar adicione o **leite condensado\*\*** por cima.
6. Sirva em temperatura ambiente ou gelado.

#### **Leite Condensado caseiro para a cobertura:**

- 2 xícaras de chá de leite em pó
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água fervente

#### Modo de Preparo:



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL**



1. Ferva a água.
2. Em um liquidificador, adicione a água quente, o leite em pó e o açúcar e bata por cerca de 2 minutos;
3. Reserve na geladeira em um recipiente tampado até que esfrie e atinja a consistência característica de leite condensado;
4. Despeje por cima do doce de quixerinha e sirva.