

## DOCINHOS JUNINOS GOURMET

### DOCINHO DE MILHO VERDE

**INGREDIENTES:** 1 lata de milho verde, ½ xícara (chá) de leite, 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) rasa de manteiga, 100g de coco ralado queimado (para decorar).

**MODO DE FAZER:** Bater o milho verde com o leite no liquidificador. Passar a mistura pela peneira e levar ao fogo com o leite condensado e a manteiga. Mexer até obter um creme homogêneo (deixar desgrudar do fundo da panela). Colocar num prato untado e deixar esfriar. Modelar os docinhos e decorar com coco queimado.

### DOCINHO DE AMENDOIM

**INGREDIENTES:** 1 xícara (chá) de xerém de amendoim, 2 colheres (sopa) de açúcar (para caramelizar), 1 colher (sopa) de manteiga, 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite.

**MODO DE FAZER:** Numa panela, colocar as 2 colheres de açúcar para caramelizar. Tirar do fogo, adicionar a manteiga e misturar. Acrescentar os demais ingredientes e levar ao fogo novamente, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Colocar num prato untado e deixar esfriar. Modelar os docinhos, banhar no chocolate e decorar com xerém de amendoim.

