

# Maçarocas mexicanas com queijo picante

Tempo total **45 Mins.**

## INGREDIENTES

10 Porções

**Milho:**

**10** maçarocas  
**300 ml** Kikkoman Molho Teriyaki

**Cobertura**

**500 g** de maionese  
**300 g** de queijo cheddar ralado  
**100 g** de coentros picados  
**150 g** de cebolinho picado  
**1** malagueta picada  
(opcional)

**2 colheres** de raspa de limão

**de sopa**

**1 colheres** de paprica fumada

**de chá**

**1 colheres** de paprica doce

**de chá**

**1 colheres** de cominhos

**de chá**

**1 colheres** de coentros em pó

**de chá**

**1 colheres** de sal

**de chá**

**1 colheres** de açúcar

**de chá**

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

**Maçarocas:** Pincele as maçarocas com o glacé teriyaki Kikkoman e embrulhe-as em papel de alumínio. Grelhe ou asse as maçarocas no forno durante 20-30 minutos, virando-as frequentemente.

**Cobertura:** Misture a raspa de limão com o colorau, os cominhos, os coentros, o sal e o açúcar. Desembrulhe o milho e barre-o com maionese. Polvilhe primeiro com queijo e depois com as ervas e especiarias.

**Para servir:** Adicione a malagueta picada para que fique mais picante.