

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 sopa de raspa de limão
1 colher de chá de paprica fumada
1 colher de chá de paprica doce
1 colher de chá de cominhos
1 colher de chá de coentros em pó
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açúcar

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.