CREME DE MILHO DA JOSI

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 1/2 lata de leite

1 lata de milho

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 cebola média picada em pequenos cubos

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

tempero pronto a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque metade da lata de milho no liquidificador e processe; reserve a outra metade

Refogue a cebola na manteiga ate dourar

Abaixe o fogo e coloque as duas colheres de trigo

Após formar uma pequena massa, acrescente o leite aos poucos ate formar um creme homogêneo (sem pelotas)

Aumente o fogo novamente e coloque o creme de leite

Adicione o milho processado e o milho em grãos

Tempere com sal, pimenta

Cozinhe em fogo baixo por 4 minutos

Se o creme ficar muito fino, deixe cozinhar em fogo médio ate engrossar; se o creme ficar muito grosso, coloque mais leite para obter a textura desejada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10583-creme-de-milho-da-josi.html