

PURÊ DE CENOURA PRÁTICO

INGREDIENTES

3 cenouras grandes
2 colheres (sopa) manteiga
1 xícara de leite integral
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras em água fervendo até que fiquem macias.

Após ficarem macias, retire da panela e coloque em um prato onde vai amassá-las até que fique um creme grosso sem deixar pedaços.

Coloque a manteiga em uma panela com fogo baixo.

Deixe derreter a manteiga e adicione a cenoura amassada.

Mexendo bem, vá adicionando a xícara de leite e o sal.

Mexa bem e sirva ainda quente.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17826-pure-de-cenoura-pratico.html>