

CREME DE MILHO DE LATINHA

INGREDIENTES

1 lata de milho
1 caixa de creme de leite
4 fatias de mussarela
1 dente de alho amassado
1 colher de oléo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o creme de milho, o creme de leite e o dente de alho, bata em velocidade máxima até incorporar.

Em uma panela coloque o óleo, e misture o milho batido, deixe em fogo alto até engrossar.

Coloque a mussarela e derreta até adquirir um creme grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19009-creme-de-milho-de-latinha.html>