

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 óleo
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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