

CREME DE MILHO BÁSICO

INGREDIENTES

1 lata de milho verde sem a água
2 xícaras de leite
3 colheres de sopa de cebola picada
1 colher de sopa de margarina sem sal
1 colher de sopa de amido de milho
1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Bata o milho e o leite no liquidificador por uns 3 minutos e reserve.

Em uma panela refogue o tablete de caldo de galinha na margarina até diluir bem e logo em seguida adicione a cebola.

A seguir, despeje o milho batido com leite na panela e mexa, antes de ferver adicione a colher de sopa de amido de milho e mexa até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20314-creme-de-milho-basico.html>