CREME DE MILHO FÁCIL

INGREDIENTES

2 latas de milho

600 ml de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola média ralada

2 tabletes de caldo de galinha

1/2 latas de creme de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Primeiro, bata a farinha, o caldo de galinha, o milho e o leite no liquidificador.

Depois pegue a manteiga e a aqueça em uma panela junto com a cebola até ela dourar.

Despeje na panela o creme batido e mexa bem até engrossar.

Coloque o creme de leite e mexa bem.

Você pode colocar também batata palha para dar um visual ao creme de milho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22814-creme-de-milho-facil.html