

PURÊ DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

1/2 kg de macaxeira cozida

sal a gosto

3 colheres (sopa) de requeijão

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a macaxeira com água e sal.

Deixe esfriar e em seguida bata tudo no liquidificador (reserve uma parte do queijo para colocar por cima depois de pronto).

Unte um refratário.

Coloque todo o creme e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até que fique douradinho.

Sirva com arroz branco, bife e feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23212-pure-de-macaxeira.html>