

CREME DE MILHO PARA BIFE DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho cozido a vapor
- 2 e 1/2 colheres de farinha de trigo (cheias)
- 700 ml de leite integral
- 1 colher (chá) de sal ou até achar melhor
- 2 colheres cheias de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina para derreter em uma panela média.

Quando estiver quase derretida, coloque a farinha de trigo e continue mexendo, até virar um creme.

Depois, desligue o fogo e coloque o creme no liquidificador, junto com o milho e o leite.

Bata por uns 3 minutos, mas, caso queira deixar com pedacinhos de milho, bata menos.

Depois de bater, coloque tudo em uma panela em fogo médio e coloque o sal.

Mexa sempre, até ferver ou virar um mingau, a consistência vai depender do seu gosto.

Caso queira mais grosso, coloque mais trigo enquanto estiver mexendo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27359-creme-de-milho-para-bife-de-frango.html>