

# MOLHO BRANCO PARA CARNE

## INGREDIENTES

1 litro de leite  
1 cubo de caldo de galinha  
1 lata de milho  
1 rodela de cebola  
3 colheres (sobremesa) de amido de milho  
1 lata de creme de leite  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 700 ml de leite, 1/2 lata de milho, 1 rodela de cebola e o caldo de frango.

Depois de bater, ponha esta primeira mistura em uma panela e leve ao fogo médio.

Em seguida, bata 300 ml de leite, o amido de milho e o sal no liquidificador.

Quando a primeira mistura estiver fervendo, adicione a segunda mistura.

Quando engrossar, coloque o restante do milho.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27367-molho-branco-para-carne.html>