MOLHO BRANCO PARA CARNE

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 cubo de caldo de galinha

1 lata de milho

1 rodelas 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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