

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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