

CREME DE MILHO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho em conserva
- 1/2 cebola
- 4 colheres de sopa de creme de leite de caixinha
- 1 envelope de sazón para legumes
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho em conserva (sem a água) com o leite, em velocidade alta, por aproximadamente 3 minutos.

Se preferir, bata por mais 2 ou 3 minutos, reserve.

Em uma panela frite a cebola na manteiga, juntamente com o sazón e a farinha de trigo.

Quando a manteiga já estiver derretida e a cebola pego a cor do sazón adicione a mistura do liquidificador. Antes de levantar fervura acrescente o creme de leite, mexendo sempre, de preferência em fogo brando.

Dois minutos após a fervura desligue o fogo, o creme de milho estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29649-creme-de-milho-facil-e-rapido.html>