

CREME DE MILHO FÁCIL DA LAURINHA

INGREDIENTES

2 latas de milho (se preferir, pode usar a espiga, nesse caso, use umas 4 espigas)

1 cebola pequena

1 litro de leite

noz-moscada

sal

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola, 1 copo americano de leite, a noz moscada e 1 colher de sopa rasa de sal no liquidificador.

Deixe bater bem, mais ou menos uns 2 minutos.

Acrescente 1 lata de milho e bata mais 2 minutos.

Observe a consistência, não pode ficar muito grosso.

Acrescente mais 2 copos de leite e a outra lata de milho.

Bata bem rapidinho, de preferência no modo pulsar do liquidificador.

Gire umas 3 vezes no modo pulsar, a ideia é ficar uns pedaços grandes de milho.

Leve essa mistura ao fogo.

Quando levantar fervura, prove o sal e ajuste.

Quando começar a ferver não pode parar de mexer senão ele empola e fica parecendo um angú.

Ferva até engrossar.

Gosto de fazer o creme de milho para acompanhar frango empanado e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30139-creme-de-milho-facil-da-laurinha.html>