

CREME DE MILHO ESPECIAL

INGREDIENTES

1/2 tablete de manteiga

2 caldos de legumes

8 colheres de trigo

2 latas de milho

1/2 litro de leite

1 pote de nata

MODO DE PREPARO

Primeiro derreta a manteiga.

Coloque os dois tabletes de legumes, quando estiverem derretidos, vá colocando o trigo até formar um mingau.

Depois que formar um mingau coloque as duas águas da lata do milho, mexendo sempre.

Vá colocando o leite e continue sempre mexendo.

Quando estiver um creme bem grosso coloque o milho da lata (inteiro).

Mexa mais um pouco, desligue o fogo e acrescente a nata.

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34841-creme-de-milho-especial.html>