CREME DE MILHO A DOIS QUEIJOS

INGREDIENTES

2 latas de milho

1 caixa de creme de leite

100 ml de leite

30 g de azeitona

1 dente de alho grande

6 folhas de manjericão

50 ml de azeite

1 copo de requeijão

200 g de mussarela

orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador menos o azeite.

Bata até ficar cremoso.

Em uma panela coloque o azeite e o creme.

Ferva por dez minutos e sirva quente ou frio se preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35528-creme-de-milho-a-dois-queijos.html