

SOUFLÉ DE MILHO

INGREDIENTES

2 litros de leite

8 espigas de milho

10 colheres de amido de milho

1 caldo em cubo de frango

1 cabeça de cebola ralada

2 caixas de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o caldo de galinha e o milho. Dissolva o amido de milho no leite e despeje no milho já refogado.

Deixe engrossar até cozinhar, tem que ficar um creme.

Se o amido for pouco acrescente mais.

Depois acrescente o creme de leite e sirva- se.

É uma delicia acompanhado de frango assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38773-soufle-de-milho.html>