

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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