

CHEEDAR DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 gema de ovo

4 colheres (sopa) de milho verde

200 g de requeijão

1 xícara de leite morno

1 colher de amido de milho

50 g de queijo mussarela

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata a gema do ovo com o auxílio de uma colher.

Depois acrescente o milho, o requeijão e leite(reserve um pouco do leite para dissolver o amido de milho depois).

Bata todos esses ingredientes no liquidificador.

Leve a mistura ao fogo.

Quando levantar fervura acrescente o amido de milho dissolvido no restante do leite sem parar de mexer.

Quando engrossar, rale a mussarela, misture e tempere com o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39127-cheddar-de-milho-cremoso.html>