

CREME DE MILHO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho em conserva
- 2 vezes a mesma medida da lata de milho de leite
- 1 e 1/2 colher (sopa) de maizena
- 1 sachê de sazón amarelo
- uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

No liquidificador, junte todos os ingredientes. Bata por 1 minuto assim ficarão alguns pedacinhos de milho que darão um maravilhoso toque ao prato.

Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Assim que levantar fervura, tampe e deixe cozinhar por 2 minutos. Espere amornar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39137-creme-de-milho-pratico.html>