

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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