

# BATATA AO CREME DE QUEIJO

## INGREDIENTES

- 1 kg de batatas cozidas com 2 caldos de galinha, depois cortadas em rodelas grossas
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 2 embalagens de creme de queijo Knorr
- 1 litro de leite

## MODO DE PREPARO

Depois de cozinhar as batatas e cortá-las em rodelas, prepare o creme de queijo, dissolvendo-o no leite e levando ao fogo até engrossar.

Quando estiver um pouco encorpado, misture os outros ingredientes.

Deixe em fogo baixo, mexendo sempre pra não empelotar.

O ponto é quando ele ficar um creme mais grossinho.

Escorra as batatas, coloque num refratário e coloque o creme por cima.

Antes de levar ao forno, salpique queijo ralado fresco e leve pra gratinar.

Retire quando estiver dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40638-batata-ao-creme-de-queijo.html>