

CREME DE MILHO RÁPIDO (PARA ACOMPANHAR CARNES)

INGREDIENTES

- 1 lata de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de margarina (ou manteiga)
- 1/4 de um copo de leite
- 1/2 tablete de caldo de galinha (ou meia cartela da versão em pó)
- 1/2 dente de alho bem picado
- 1/2 cebola ralada
- 1 colher de mel
- Sal e pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

Bata o milho no liquidificador (sem o líquido conservante) com o leite.

Em uma panela pequena, derreta a margarina (ou manteiga) e jogue o alho, a cebola e o caldo de galinha, até corar um pouco.

Jogue o conteúdo do liquidificador na panela e mexa em fogo baixo por 2 minutos.

Coloque o mel, mexa bem e em seguida apague o fogo.

Coloque o creme de leite e mexa até que o preparo fique homogêneo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41143-creme-de-milho-rapido-para-acompanhar-carnes.html>