

CREME DE MILHO SIMPLES E GOSTOSO

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 xícara de leite
- 3 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de margarina
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Bata o milho no liquidificador com a água que vem na latinha.
- Reserve uma colher de sopa bem cheia de milho sem bater.
- Peneire o milho batido.
- Coloque na panela, acrescente o leite, a margarina, o milho reservado e a farinha.
- Misture bem para dissolver a farinha e depois acenda o fogo.
- Deixe engrossar e acrescente o creme de leite e sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41316-creme-de-milho-simples-e-gostoso.html>