

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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