

CREME DE MILHO SALGADO CLEY

INGREDIENTES

- 1 lata de milho
- 1 mesma medida de leite (líquido)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 cebola pequena (picadinha)
- 1/2 colher de alho (picadinho)
- Sal a gosto
- Dois fios de óleo

MODO DE PREPARO

Pegar uma panela fritar os milhos com o líquido mesmo do milho.

Colocar junto os temperos a cebola picada, o alho picado, o fio de óleo, sal a gosto e se quiser acrescentar outros ingredientes ficar à vontade.

Depois de frito o milho com os temperos, colocar o leite, o creme de leite, mexer até bem por uns quinze minutos.

Retirar do fogo, esperar esfriar, pegar o liquidificador e bater tudo.

Colocar num recipiente, e servir como quiser, como acompanhamento dos alimentos, para mergulhar petiscos de preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41717-creme-de-milho-salgado-cley.html>