

CREME DE MILHO ENLATADO

INGREDIENTES

- 2 latas de milho
- 1/2 tablete de caldo de galinha ou de carne
- 1 copo de leite
- 2 colheres de maizena
- 2 colheres de manteiga
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque as latas de milho COM A ÁGUA QUE VEM NA EMBALAGEM, o caldo de galinha, o leite e a Maizena. Bata.

Com uma peneira, coe.

(Opcional) - Junto à mistura já coada, coloque 1/2 lata de milho, para que fique alguns grãos ao meio do creme.

Numa panela, derreta a manteiga e acrescente a massa. Mexa sempre.

Quando perceber que ao mexer, se vê o fundo da panela e o creme já está engrossando, coloque o creme de leite e mexa por mais alguns minutos.

(Opcional) - Adicione cheiro verde (salsinha, cebolinha).

Desligue o fogo e deixe descansar tampado, por 5 minutos.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42966-creme-de-milho-enlatado.html>