

CREME DE BETERRABA

INGREDIENTES

- 1 beterraba pequena
- 1/2 caixa de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de maizena
- 1 copo de leite
- 1 copo de suco de beterraba

MODO DE PREPARO

Descasque a beterraba.

Corte em fatias pequenas.

Coloque a beterraba para cozinhar por aproximadamente 30 minutos.

Retire do fogo (quando começar a ferver, após esfriar), coloque o suco da beterraba em um copo e juntamente com a beterraba, bata no liquidificador.

Misture o suco da beterraba com os demais ingredientes e coloque para ferver por aproximadamente 5 minutos.

Coloque para esfriar, e, depois coloque na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47424-creme-de-beterraba.html>