

CREME DE MILHO DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho
- 2 colheres de margarina
- 2 colheres de cebola picadinha
- 2 copos de leite
- 1 caixa de creme de leite
- Maizena para engrossar
- sal a gosto (pouco o suficiente)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador: meia lata de milho com a água dele e um copo de leite. Reserve

Em uma panela coloque a margarina, cebola e deixe dourar um pouco, então add o outro copo de leite e nesta hora coloque a Maizena para engrossar. Adicione o milho batido o creme de leite o resto do milho inteiro, sal a gosto. Deixe ferver um pouco e pode servir. É uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47809-creme-de-milho-delicia.html>