BATATAS AO CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

20 batatas pequenas

1 sachê de sazon amarelo

1 colher de margarina culinária

Alho

2 copos de leite

1 pitada de noz moscada

1 colher de farinha de trigo

1/2 copo de requeijão cremoso

1/2 copo de requeijão cheddar

100 g de mussarela

100 g de queijo prato

MODO DE PREPARO

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo:Derreta a margarina, doure o alho.

Dissolva a farinha em 1 copo de leite, e coloque na panela e mexa até engrossar.

Acrescente o outro copo de leite, coloque uma pitada de noz-moscada, mexendo sempre.

Acrescente os requeijões, os queijos cortados em cubos e mexa até dissolver e ficar bem cremoso.

Em um refratário acomode as batatas, cubra com o molho.

Leve ao forno por 30 minutos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49221-batatas-ao-creme-de-queijo.html