

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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