

CREME DE MILHO PARA RECHEIO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 copo de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho para engrossar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a metade do milho com a água no liquidificador, coe e reserve.

Em uma panela refogue com um pouco de óleo e tempero, o creme de leite, coloque o creme batido, o requeijão e o resto do milho que sobrou da lata.

Em seguida o amido para engrossar.

Deixe esfriar e use como recheio de pasteis, coxinhas ou como quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51213-creme-de-milho-para-recheio.html>