

# CREME DE AIPO

## INGREDIENTES

6 aipos  
1 litro de caldo de carne  
2 cenouras  
2 cebolas grandes  
1/2 litro de leite  
2 colheres de sopa de creme de arroz  
2 gemas  
1 colher de manteiga  
1/2 colher sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhar bem todos os ingredientes no caldo de carne, quando bem cozidos passe numa peneira fina.

Após desmanche em 1/2 litros de leite 2 colheres de sopa de creme de arroz, 2 gemas, 1 colher de manteiga e um pouco de sal.

Junte esse creme ao caldo de aipo já feito e, deixe engrossar um pouco e sirva com pão em rodela ou torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52353-creme-de-aipo.html>