

CREME DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de milho

1/2 litro de leite

1 colher de sopa de manteiga

1 cebola média ralada

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, o leite e o trigo.

Refogue a cebola na manteiga e deixe dourar.

Acrescente a mistura do liquidificador à cebola refogada e mexa até engrossar. Desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite, mexa e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53224-creme-de-milho-cremoso.html>