

CREME DE MILHO DE FORNO

INGREDIENTES

- 2 latas de milho
- 2 caixinha de creme de leite
- 2 litro de leite
- 2 caldo de knorr
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 250 g de presunto
- 250 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o presunto e a mussarela, coe, em seguida leve ao fogo e deixe cozinhar, mexendo sem parar para não empelotar.

Deixe ficar bem grosso.

Em seguida coloque em um pirex, rale o presunto e a mussarela.

Jogue por cima e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53476-creme-de-milho-de-forno.html>