

# CREME DE MILHO DO ISRAEL

## INGREDIENTES

3 latas de milho verde escorrido  
400 ml de leite  
1 lata de leite condensado  
2 latas de creme de leite  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de manteiga sem sal  
1 pitada de sal  
Canela em pó

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho e o leite.  
Passe na peneira fina mexendo com uma colher.  
Despeje este em uma panela e acrescente o leite condensado, manteiga, sal e o açúcar, misturar bem.  
Leve ao fogo, após ferver mexa por 7 minutos.  
Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite, misturar até encorpar.  
Colocar em uma tigela e acrescentar a canela.  
Levar para gelar por no mínimo 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55089-creme-de-milho-do-israel.html>