

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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