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