

CROQUETE DE MILHO DA GABI

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde

2 copos de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 cebola

1 cubo de caldo de carne concentrado

1 copo e 1/2 de farinha de trigo

Cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

bata no liquidificador o milho verde, o leite e a cebola.

Leve ao fogo para ferver com o caldo concentrado, cheiro verde picado e amido de milho.

Assim que ferver coloque o trigo de uma só vez até cozinhar a massa.

Deixe esfriar e molde os croquetes.

Passe-os no leite e depois na farinha de rosca.

Frite-os em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55906-croquete-de-milho-da-gabi.html>