

CREME DE MILHO DA JOSI

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
1 1/2 lata de leite
1 lata de milho
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 cebola média picada em pequenos cubos
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
tempero pronto a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque metade da lata de milho no liquidificador e processe; reserve a outra metade
Refogue a cebola na manteiga ate dourar
Abaixe o fogo e coloque as duas colheres de trigo
Após formar uma pequena massa, acrescente o leite aos poucos ate formar um creme homogêneo (sem pelotas)
Aumente o fogo novamente e coloque o creme de leite
Adicione o milho processado e o milho em grãos
Tempere com sal, pimenta
Cozinhe em fogo baixo por 4 minutos
Se o creme ficar muito fino, deixe cozinhar em fogo médio ate engrossar; se o creme ficar muito grosso, coloque mais leite para obter a textura desejada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10583-creme-de-milho-da-josi.html>