

# 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  
Abaxe 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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