

CREME DE MILHO SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 lata de milho
1 cebola média
1 dente de alho
500 ml de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
coentro a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o milho e o leite, reservando um pouco do leite para depois; bata por aproximadamente 2 minutos

Em uma panela refogue o alho/cebola até dourarem

Coloque a mistura do liquidificador na panela

Em um recipiente a parte, dissolva o amido de milho no leite reservado

Acrescente a mistura de amido na panela; mexa aos poucos até dar ponto de fervura

Acrescente algumas folhas de coentro e sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10977-creme-de-milho-sem-creme-de-leite.html>