

SOUR CREAM MEXICANO

INGREDIENTES

1 garrafinha de creme de leite fresco 500 g

suco de 1 limão (ou 2 colheres sopa)

1 colher (café) de sal

2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o creme de leite fresco em velocidade média à alta (aumente aos poucos para não espirrar no início)

Acrescente o suco de limão, sal e azeite

Se guardar na geladeira por algumas horas fica mais saboroso, mas pode ser servido em seguida também

Sirva com tortillas de milho ou acrescente aos nachos com chilli de carne

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12552-sour-cream-mexicano.html>