RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

CREME DE MILHO

Dificuldade

Fácil

Preparo

15 - 30 min

Rendimento

4 Porções

INGREDIENTES

1 lata de milho 1 e 1/2 xícara (chá) de leite 1 colher (sopa) de manteiga 1 cebola média ralada 1 tablete de caldo de legumes 1 lata de creme de leite 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o milho e o leite e reserve. Em uma panela, aqueça a manteiga, junte a cebola e refogue um pouco. Adicione a farinha de trigo e mexa rapidamente. Deixe dourar e misture o milho batido com o leite ao caldo. Mexa até dissolvê-lo completamente e cozinhe por cerca de 10 minutos, até obter uma consistência cremosa. Acrescente o creme de leite, mexa e desligue o fogo.