Creme de milho

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-milho

Aprenda a fazer esse creme de milho fácil e delicioso.



20min 8 porções

Ingredientes

- 1 lata de milho escorrido
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 cebola ralada
- Sal
- Pimenta do reino a gosto
- Temperos a gosto

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata o milho, leite até obter um creme bem homogêneo, com o milho completamente triturado. Reserve
2. Em uma panela, aqueça a manteiga até que ela derreta levemente. Acrescente a cebola ralada e refogue por alguns minutos até que ela fique dourada . Coe em uma peneira o milho batido.
3. Adicione o conteúdo do liquidificador e os temperos a gosto.
4. Espere ferver em fogo baixo. Em um copo, dissolva a farinha de trigo em um pouquinho de leite ou água
5. Despeje essa mistura aos poucos na panela, misturando rapidamente até que o creme de milho engrosse
6. Continue cozinhando por mais 5 minutos em fogo baixo. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Está pronto!