



CREME DE LEITE CASEIRO

INGREDIENTES

Amido de Milho - 1 colher (sopa)
Leite UHT ou Leite em Pó diluído – 250ml
Manteiga - 2 colheres (sopa)

MODO DE FAZER

Coloque o leite e o amido de milho para esquentar, mexendo sempre até formar um mingau.
Deixe esfriar, por no mínimo 10 minutos.
No liquidificador junte o mingau e a margarina e liquidifique por 5 minutos ou até estar na consistência de creme de leite.