



## Creme de milho



**Rendimento**

13 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Milho em conserva (escorrido)	4 latas	800 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Leite	5 xícaras (chá)	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

## Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque a metade do milho e a água. Bata por 2 minutos e reserve.
2. Em uma panela pequena, coloque 4 e meia xícaras (chá) de leite e leve ao fogo alto até ferver. Em uma tigela pequena, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e reserve.

- 3.** Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que fique transparente.
- 4.** Acrescente o restante do milho e refogue por 2 minutos. Adicione o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o milho batido, e deixe por mais 2 minutos, mexendo sempre.
- 5.** Junte o molho branco reservado, mexa e retire do fogo. Sirva em seguida.