

# CREME DE CONFEITEIRO DE 5 MINUTOS,PRA DEIXAR QUALQUER SOBREMESA PERFEITA!

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 litro de leite
- 3 gemas passadas pela peneira
- 2 colheres (sopa) cheias de amido de milho
- Gotas de baunilha ou da essência de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela antes de levar ao fogo.

Assim que todos tiverem incorporados leve ao fogo até engrossar.

Desligue e utilize-o.

Esse creme é excelente para recheios de bolos gelados, tortas e pavês.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13585-creme-de-confeiteiro-de-5-minutospra-deixar-qualquer-sobremesa-perfeita.html>