

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.

©2024 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>