

RECHEIO PROFISSIONAL PARA BOLOS, PRONTO EM 5 MINUTOS! PERFEITO!

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata pequena de ameixa seca sem caroço
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 xícara de água
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Cozinhar as latas de leite condensado na pressão por 40 minutos.

Espere esfriar completamente antes de abrir a lata.

Vira um doce de leite.

Reserve.

Pique as ameixas e leve ao fogo com a água e o açúcar, por 5 minutos.

Depois que a ameixa estiver fria, coloque numa vasilha grande o doce de leite, o creme de leite e as ameixas.

Misture.

Antes de rechear o bolo, leve à geladeira por 1 hora, pois fica mais consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13796-recheio-profissional-para-bolos-pronto-em-5-minutos-perfeito.html>