# CREME DE CONFEITEIRO FÁCIL E PERFEITO PARA QUALQUER SOBREMESA!

## INGREDIENTES

1 xícara (de chá) de açúcar

3 xícaras (de chá) de leite

½ xícara (de chá) de amido de milho (Maizena)

1 colher (de sopa) de manteiga|

1 colher (de chá) de essência de baunilha

2 ovos

 

## MODO DE PREPARO

Ferva o leite com o açúcar. Bata os ovos até dobrar de volume e junte o amido de milho. Aos poucos, acrescente o leite fervente e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Fora do fogo, acrescente a manteiga e a baunilha.

Utilize o creme frio para rechear tortas, bolos, pavês, etc.

Se preferir, acrescente ao creme depois de frio, passas embebidas previamente em rum.

Para creme de chocolate, adicione meia xícara de chocolate em pó ao leite.

Para creme de café, é só adicionar 1 colher (de sopa) de café solúvel ao leite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14525-creme-de-confeiteiro-facil-e-perfeito-para-qualquer-sobremesa.html