

CANUDINHOS DE CREME QUE EU AMO FAZER! FÁCEIS E DELICIOSOS!

INGREDIENTES

- 1 massa de pastel em rolo (600 g)
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (não muito cheias)
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Creme

Bata em um liquidificador, o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho.

Em uma panela de fundo grosso, leve a mistura ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar.

Despeje em um refratário, cubra com filme plástico e reserve.

Canudos

Corte a massa do pastel em tiras verticais de 2 cm de largura.

Enrole as tiras em volta de forminhas cônicas e aperte a ponta para que não solte durante a fritura.

Coloque o óleo em uma panela e leve ao fogo alto

Quando estiver bem quente adicione os canudos para fritura e deixe dourar (igual pastel)

Retire do fogo e coloque para escorrer no papel-toalha.

Depois de frio recheie com o creme e passe no coco ou granulado a gosto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Também é possivelmente, comprar os canudinhos prontos em lojas de doces ou grandes supermercados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14732-canudinhos-de-creme-que-eu-amou-fazer-faceis-e-deliciosos.html>