

O SEGREDINHO DO GLACÊ PERFEITO DE LEITE CONDENSADO COM MANTEIGA!

INGREDIENTES

200g de manteiga sem sal

1 colher (chá) de essência de baunilha (pode trocar por 2 colheres (de sopa) de leite em pó)

1 lata de leite condensado (395g)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga até ficar clara.

Junte a essência e bata mais um pouco.

Acrescente aos poucos e devagar o leite condensado. Depois que misturar o leite condensado pare de bater.

Agora é só colorir e usar.

Deixe na geladeira se não for usar na hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15593-o-segredinho-do-glace-perfeito-de-leite-condensado-com-manteiga.htm>

|