

ESSE É O MELHOR CREME BELGA PARA RECHEIOS DE BOLOS E TORTAS OU PARA COMER DE COLHER!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas de ovo
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 500ml de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Prepare a base do creme

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite e o amido de milho. Acrescente as gemas peneiradas e mexa bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.

Cozinhe o creme

Leve a mistura ao fogo baixo, mexendo constantemente para evitar que grude no fundo da panela. Cozinhe até obter uma consistência cremosa, que cubra as costas da colher.

Adicione o toque final

Retire do fogo e misture a essência de baunilha e o creme de leite. Mexa bem até obter um creme homogêneo e brilhante.

Resfrie e sirva

Deixe esfriar em temperatura ambiente, cubra com plástico filme encostando no creme para evitar a formação de película e leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de usar ou servir.

Dicas para um Creme Belga Perfeito

Peneire as gemas: Isso evita o cheiro de ovo no creme.

Mexa sempre: Assim, o creme não empelota ou queima no fundo da panela.

Adicione a baunilha no final: O calor excessivo pode evaporar o aroma da essência.

Use creme de leite fresco: Para um sabor ainda mais rico e sofisticado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16941-esse-e-o-melhor-creme-belga-para-recheios-de-bolos-e-tortas-ou-para-comer-de-colher.html>