

CREME DE MANTEIGA PARA BOLO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de manteiga sem sal amolecida
- 1 e 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga até ficar bem cremosa

Em seguida, continue batendo e vá incorporando o açúcar aos poucos até ficar bem homogêneo

Acrescente a baunilha e continue batendo

Coloque o leite e bata por mais 4 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5238-creme-de-manteiga-para-bolo.html>