

RECHEIO DAMASCO

INGREDIENTES

200 g de damasco

1 xícara de açúcar (240 ml)

1 xícara de água (240 ml)

Recheio creme moça

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

1 colher (sopa) de essência de baunilha branca

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve o damasco picado, o açúcar e água para fogo e mexa até ferver bem

Retire do fogo e deixe esfriar

Leve ao fogo médio todos ingredientes, mexendo por 20 minutos e formando um brigadeiro

Após esse tempo, misture a fruta escorrida ao creme

Se preferir, apenas despeje a fruta sobre o creme

Use para rechear bolos ou servir com torrada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5690-recheio-damasco.html>