

CREME PARA RECHEIO DE BOLOS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva o amido no leite ainda frio

Leve ao fogo baixo e acrescente de imediato o leite condensado

Mexa sempre até engrossar e soltar do fundo da panela

Desligue o fogo e adicione o creme de leite e misture

Transfira para um recipiente e coloque sobre o creme um filme plástico para que não crie uma película

Leve ao freezer por 10 minutos antes de utilizar ou no refrigerador por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6549-creme-para-recheio-de-bolos.html>