COBERTURA CREAM CHEESE

INGREDIENTES

200 g de cream cheese em temperatura ambiente

100 g de margarina em temperatura ambiente

1 colher (sopa) de essência de baunilha (15 ml)

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro (230g)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata o cream cheese com a margarina, até obter um creme leve e fofo

Junte a baunilha e adicione o açúcar aos poucos, até ficar homogêneo

Após isso, cubra o bolo

Se preferir, pode colocar um pitada de canela e flocos crocantes sabor chocolate a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12715-cobertura-cream-cheese.html