

CREME DE CREAM CHEESE PARA COBERTURA OU RECHEIO

INGREDIENTES

75 g de manteiga

100 g de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

500 g de cream cheese

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em ponto pomada na batedeira. Adicione o açúcar, a essência de baunilha e bata em velocidade média até ficar um creme leve e branco.

Depois, basta acrescentar o cream cheese e bater mais até ficar um creme bem liso e macio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12956-creme-de-cream-cheese-para-cobertura-ou-recheio.html>