PATÍSSÉRIE DIET

INGREDIENTES

500 ml de leite

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

adoçante em pó para uso culinário ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o amido com um pouco de leite frio.

Misture bem, com uma colher, até ficar dissolvido.

Numa outra tigela, bata as gemas e adicione o restante do leite, misturando bem, com uma colher de pau.

Misture o conteúdo da primeira tigela e junte na tigela das gemas.

Despeje numa panela e leve ao fogo brando, não parando de mexer, até ferver.

Após, retire a panela do fogo e adicione o adoçante ao seu gosto, experimentando se está ao seu gosto.

Coloque o creme numa tigela e leve à geladeira.

Na hora de comer, decore com alguma fruta e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13314-patisserie-diet.html