

COBERTURA DE CREAM CHEESE (CREAM CHEESE FROSTING)

INGREDIENTES

- 1 pote de cream cheese
- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 500 g de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Bata primeiro o cream cheese e a margarina até misturar bem.

Após isso, misture o extrato de baunilha e vá adicionando o açúcar aos poucos, bem aos poucos até incorporar bem.

A cobertura deve ser mantida em geladeira até ser usada.

Pode ser usada em bolos como red velvet, carrot cake, cupcakes, etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13592-cobertura-de-cream-cheese-cream-cheese-frosting.html>