

PARIS BRET

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 ml de leite
5 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (150g)
1 pitada de sal
1 colher (sopa) rasa de açúcar (10g)
2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga (100g)
4 ovos

CREME:

Creme: 1 xícara (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de amido de milho
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 ovos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na panela coloque o leite, manteiga, sal e açúcar.
Ferva até derreter e acrescente a farinha misturando bem e deixando cozinhar.
Leve à batedeira e bata acrescentando os ovos 1 por 1.
Bata bem e formate em círculos pincelando com ovo e decorando com laminas de amêndoas OU coco. Leve ao forno preaquecido à 180° C e deixe assar.
Depois de pronto e bem douradinho corte ao meio e coloque o creme.

CREME:

Creme: Ferva o leite com o açúcar.
Bata os ovos até dobrar de volume e junte o amido de milho.
Aos poucos, acrescente o leite fervente e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
Fora do fogo, acrescente a manteiga e a baunilha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14693-paris-bret.html>