

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 180º 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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