

CREME BRANCO PARA BOLOS

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 e 1/2 colher de maisena

1/2 caixa de creme de leite

250 ml de leite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela.

Com o fogo desligado, mexa todos os ingredientes até o amido de milho se dissolver.

Ligue o fogo e vá mexendo até ferver e engrossar ao ponto que preferir.

Coloque em uma travessa o recheio ainda quente (de preferência, coloque em uma travessa de vidro mais forte, para não estourar) e cubra com papel filme.

Deixe esfriar, e se quiser, coloque na geladeira.

Recheie seu bolo, torta, pavê etc, fica uma delícia!

Se quiser, adicione morango ao creme que ficará delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15862-creme-branco-para-bolos.html>