CREME PÂTISSIERE OU CREME CONFEITEIRO

INGREDIENTES

500 ml de leite

4 gemas

125 g de açúcar

40 g de amido de milho

Essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Misture as gemas com a metade do açúcar.

Acrescente o amido de milho e misture até obter uma mistura cremosa.

Ferva o leite com a baunilha e o açúcar.

Coloca metade do leite fervido na mistura das gemas com o amido, e misture.

Em seguida, devolva toda a mistura para a panela e mexa até engrossar (isso leva aproximadamente 1 minuto).

Cubra com plastico filme para não criar película.

Dica: use fogo baixo para não queimar e use sempre o fouet para não empelotar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15921-creme-patissiere-ou-creme-confeiteiro.html