

CREME VEGETAL

INGREDIENTES

20 g de gordura de coco

20 g de óleo de girassol

8 g de gema de ovo

5 g de água

0,25g de sal

0,12g de sumo de limão

ervas a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a gordura de coco no micro-ondas ou em uma panela até derreter.

Despeje a gordura de coco em uma tigela de vidro que estará sobre uma vasilha de água e gelo.

Acrescente o óleo de girassol e misture até ficar sólida e esbranquiçada.

Adicione a gema de ovo e continue a mexer.

Adicione a água e o sumo de limão.

Por último acrescente o sal e mexa sem parar, ervas a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16832-creme-vegetal.html>