

CREME PASTELEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite

½ xícara de açúcar

3 gemas de ovos

½ xícara de amido de milho

2 colheres de essência de baunilha

1 casca de limão

canela

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, o açúcar, as gemas batidas, o amido de milho (dissolto em um pouco de leite morno), a casca de limão, a canela e a baunilha.

Mexa constantemente para evitar que se formem grumos.

Mexa até que a mistura fique espessa.

Depois cozinhe durante 3 ou 5 minutos e retire a cáscara de limão.

Deixe esfriar.

Como você verá esta receita é muito simples e muito útil em várias receitas de sobremesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17830-creme-pasteleiro.html>