BUTTERCREAM DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

200 g de chocolate branco

3 a 4 colheres (sopa) de creme de leite

100 g de manteiga (preferência sem sal) em temperatura ambiente

600 g de açúcar de confeiteiro

300 g de cream cheese

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate branco, junte o creme de leite e deixe derreter completamente.

Em seguida, reserve até esfriar.

Em uma batedeira, coloque a manteiga e a metade do açúcar, e bata em velocidade máxima até se misturarem.

Acrescente o restante do açúcar e continue batendo até formar uma farofa homogênea.

Adicione o cream cheese e o chocolate branco, e bata só o suficiente para formar um creme.

Leve a geladeira por cerca de 20 minutos antes de confeitar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18705-buttercream-de-chocolate-branco.html