

CREME DE CONFEITEIRO (BAUNILHA)

INGREDIENTES

1 litro de leite
300 g de açúcar
100 g de amido de milho
8 gemas
50 g de margarina
5ml de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture o amido e as gemas em parte do leite e reserve.
Ferva o restante do leite com o açúcar e margarina.
Baixe o fogo e misture o leite, mexendo sempre até engrossar.
Retire do fogo, amorne o creme e acrescente a essência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19030-creme-de-confeiteiro-baunilha.html>