

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, amorte 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>