

CREME NEUTRO

INGREDIENTES

400 g de leite condensado (1 lata)
300 g de creme de leite (1 caixinha)
120 g de amido de milho (maisena)
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Ferva o leite, misture o leite condensado com o amido de milho em uma panela e, depois de bem misturado, acrescente o creme de leite.

Espere o leite ferver e misture com os demais ingredientes.

Mexa até a mistura começar a borbulhar e desgrudar do fundo da panela (lembrando que não pode parar de mexer até você desligar o fogo).

Seu creme neutro já está pronto; agora é só esperar esfriar e se deliciar com este recheio em meio a seu bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19295-creme-neutro.html>