

CREME PARA CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 clara
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata a clara em neve, junte 2 colheres de açúcar, continue batendo até o ponto de suspiro e reserve.

À parte, bata a manteiga com o resto do açúcar e a essência de baunilha, até obter um creme esbranquiçado.

Junte o creme de leite aos poucos, sem parar de bater.

Junte as claras reservadas a esse creme e misture levemente.

Prepare um café e sirva-o com uma porção do creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21553-creme-para-cafe.html>