

CREME BRANCO DOCE

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de maisena
- 1 xícara de açúcar
- 3 gemas de ovo
- 1 colher (café) de essência para tirar cheiro do ovo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture antes de levar ao fogo até a maisena se dissolver.

Em fogo médio, mexa sem parar.

Assim que ferver, abaixe o fogo.

Pode dar uma parada de mexer, mas, cuidado para não grudar no fundo da panela.

Esse creme pode ser usado para fazer pavês com bolacha, doces com gelatina, recheios de bolo.

Uma receita fácil, prática e uma delícia.

Para ficar ainda mais doce e/ou se preferir, acrescentar uma barra de chocolate branco ou preto (os dois ficam ótimos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24485-creme-branco-doce.html>