

CREME SUÍÇO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 3 colheres de maisena
- 2 gemas sem pele
- 1 colher (chá) de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo, mexendo sempre até formar um creme.

Retire do fogo e passe para uma vasilha.

Cubra o mesmo para não criar uma casca, ou adicione açúcar por cima.

Após esfriar, coloque na batedeira e acrescente uma lata de creme de leite sem soro.

Bata até ficar bem cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25367-creme-suico.html>