

CREME BRANCO PARA SOBREMESAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- leite de vaca (utilize a mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 colher cheia de maisena
- 1 gema
- 1 colher de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena no leite e reserve.

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo baixo mexendo bem, até engrossar.

Desligue o fogo quando a mistura desgrudar da panela.

Deixe esfriar e recheie como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25757-creme-branco-para-sobremesas.html>