

CREME DE LEITE LIGHT CASEIRO

INGREDIENTES

500 ml de leite desnatado

1 e 1/2 xícara de manteiga 'ghee' ou azeite

1 colher rasa de sal light

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, despeje o leite, a manteiga e o sal e bata até obter uma massa homogênea.

Em seguida, despeje a mistura em uma panela, leve ao fogo e deixe o leite ferver.

Despeje a massa em um recipiente e leve à geladeira por 30 minutos ou no congelador por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/25862-creme-de-leite-light-caseiro.html>