

CREME DE CONFEITEIRO SIMPLES

INGREDIENTES

4 gemas

40 g de farinha de trigo

80 g de açúcar

500 ml de leite integral

fava de baunilha ou essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Peneire as gemas e bata-as com o açúcar, até formar um creme fofinho.

Em seguida, misture a farinha de trigo.

Mexa, até ficar homogêneo.

Coloque as sementes da fava, ou 1 colher de essência na mistura, reserve.

Ferva o leite.

Após entrar em fervura, com o auxílio de uma concha, coloque de pouco em pouco o leite na mistura de gemas para a temperatura igualar.

Após misturar tudo, coloque em uma panela e mexa em fogo baixo, até adquirir a consistência desejada.

Pode ser usado no recheio de bolos, tortas e sonhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26166-creme-de-confeiteiro-simples.html>