

SONHO CREME COM BISNAGUINHA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de amido
3 gemas
400 ml de leite
1 colher (sopa) de manteiga
6 colheres de açúcar
2 colheres (chá) de baunilha
bisenaguinhas
óleo para fritar
açúcar em um prato, para untar as bisnaguinhas

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque o amido, as gemas e 50 ml de leite, misture e reserve.

Em uma panela, acrescente os 350 ml de leite restante, a manteiga e o açúcar.

Leve ao fogo e mexa até a manteiga derreter completamente.

Em seguida, acrescente a mistura do primeiro passo com a da panela, mexa por uns 3 minutos e adicione a baunilha.

Mexa até formar o creme do sonho.

Após o creme pronto, prepare o pão: frite as bisnaguinhas, deixe-as bem douradinhas, em seguida passe-as no açúcar.

Por fim, é só abrir as bisnaguinhas, acrescentar o creme e servir.

Esta receita tem a quantidade média para um saco de bisnaguinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26518-sonho-creme-com-bisenaguinha.html>