

BOLO DE CUSTARD (CREME PASTELEIRO)

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:custard (creme pasteleiro)

leite fresco

leite condensado

coco ralado

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, coloque 1/2 litro de leite fresco e deixe ferver.

Em seguida prepare em um copo 10 colheres de sopa de leite fresco e 2 colheres de sopa de custard e misture bem.

Quando o leite começar a borbulhar, adicione a mistura preparada sem parar de misturar.

Se parar de misturar, pode empelotar sua cobertura.

Depois, adicione 2 colheres de sopa de leite condensado.

Misture e pinte o bolo enquanto a cobertura estiver quente.

Espalhe por cima da cobertura coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26659-bolo-de-custard-creme-pasteleiro.html>