

GLACÊ QUE NÃO DERRETE

INGREDIENTES

150 ml de leite gelado

12 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

1 colher de sopa de emulsificante (emustab)

1 colher de sopa essência de baunilha

corante em gel (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o açúcar, a essência e o emulsificante na batedeira.

Bata por uns 5 minutos ou até ficar consistente.

Caso queira colorir, basta acrescentar o corante de sua preferência.

Ideal para confeitaria com bicos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30306-glance-que-nao-derrete.html>