

CREME PARA PIPOCA DO DINHO

INGREDIENTES

- 1 copo e 1/2 de leite
- 2 colheres de margarina
- 8 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela sem o fogo ligado coloque o leite e o açúcar e mexa.

Ligue o fogo alto e coloque a margarina, misture um pouco até ver que começou a desmanchar.

Coloque em fogo baixo e espere uns 5 minutos e mexa novamente.

Quando perceber que o molho está engrossando desligue, espere esfriar um pouco e coloque por cima da pipoca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33181-creme-para-pipoca-do-dinho.html>