

CREME DE MANTEIGA (BUTTERCREAM)

INGREDIENTES

1/4 de xícara de margarina (sem sal)

1 xícara de açúcar de confeiteiro peneirado

1 colher de sopa da essência de sua escolha

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata a margarina por um minuto.

Acrescente o açúcar e bata até que fique homogêneo. Somente depois acrescente a essência e bata.

A quantidade da essência pode variar de acordo com a marca, lembre- se também que os corantes não alteram o gosto, somente a cor. A quantidade de porções pode variar de acordo com a forma que você pretende usar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33444-creme-de-manteiga-buttercream.html>