

CREME DE CASTANHAS DE CAJÚ

INGREDIENTES

250 g de castanhas de caju torradas

500 g de açúcar

1 litro de leite de vaca

60 g de farinha de trigo

1 colher de sobremesa (rasa) de baunilha

MODO DE PREPARO

Ponha todos os ingredientes no liquidificador e bata bem.

Em seguida despeje numa panela. Leve ao fogo mexendo até levantar fervura. Em seguida deixe esfriar e leve para gelar.

Não é preciso congelar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33709-creme-de-castanhas-de-caju.html>