

LEMON BUTTERCREAM

INGREDIENTES

500 g de açúcar em pó

120 g de manteiga

30 ml de sumo de limão

1 colher de chá de raspa de casca de limão

2 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Bater a manteiga com o sumo e a raspa de limão e metade do açúcar em pó, até estar cremoso.

Com a batedeira em funcionamento, ir adicionando o restante açúcar alternando com o leite.

Aumentar a velocidade da batedeira de forma a homogeneizar todos os ingredientes. Se desejar adicionar cor, deverá adicionar corante em gel e bater por mais alguns instantes, até a cor ficar homogênea.

Adicionei meia colher de chá de corante "Golden Yellow" da Wilton, era o amarelo que tinha cá em casa, mas creio que também ficasse bem em amarelo vivo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34038-lemon-buttercream.html>