

CREME DE LEITE FRESCO

INGREDIENTES

1/2 litro de leite integral

200 g de manteiga ou margarina sem sal

200 g de gordura vegetal hidrogenada

1 gema

MODO DE PREPARO

Passe a gema em uma peneira e reserve.

Num panela grande misture a gema e o leite.

Leve ao fogo e deixe esquentar sem ferver, mexendo bem.

Desligue o fogo e junte a manteiga (em temperatura ambiente) e a gordura mexendo até derreter completamente.

Coloque esta mistura no liquidificador ainda quente e bata por exatos 3 minutos em velocidade máxima.

Transfira para uma tigela (que não pode ser de alumínio e nem inox) e leve à geladeira por 24 horas. A cada período de 6 horas, mexer a mistura (dentro da própria tigela).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35182-creme-de-leite-fresco.html>