

RECHEIO DE TORTA (NA ITÁLIA) CREMA PASTICCERA

INGREDIENTES

500 ml de leite

3 gemas

casca de um limão, evite cortar a parte branca, vai servir só a parte verdinha

4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo em uma panela média o leite, a casca do limão e a essência de baunilha.

Enquanto isso misture com um garfo em um recipiente as gemas e o açúcar, por último coloque a farinha de trigo.

Quando o leite estiver aquecido (pois não pode chegar ao ponto de fervura), tire a casca do limão de dentro e coloque o leite quente no recipiente em que estará a massa.

Coloque aos poucos, quando estiver tudo bem misturado coloque novamente na panela em que esquentou o leite.

Mexa os poucos até engrossar, quando isso acontecer estará pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37898-recheio-de-torta-na-italia-crema-pasticcera.html>