

# CREME DE MANTEIGA

## INGREDIENTES

- 1 xícara de manteiga sem sal ou margarina
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de corante alimentício (cor é opcional)
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha (se quiser)

## MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque a manteiga ou a margarina para bater no máximo de velocidade por 10 minutos. Depois aos pouquinhos acrescente o açúcar.

Deixe que fique com uma consistência de glacê.

Coloque o corante e logo após a baunilha.

Deixe bater por mais 3 minutos.

Encha com uma colher o saco de confeiteiro, e comece a confeitaria!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39017-creme-de-manteiga.html>