

CREME BRANCO PARA BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 1 colher de margarina ou manteiga
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 xícara de leite em pó

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira todos os ingredientes, menos o leite em pó .

Bater durante uns 5 minutos .

Depois acrescentar 1 xícara de leite em pó.

Bater mais uns 5 minutinhos e está pronto.

Coloque no meio do bolo como recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40086-creme-branco-para-bolo-de-chocolate.html>