

CREME AMOR PERFEITO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 copos americanos de leite
2 colheres de manteiga
2 gemas
3 colheres de sopa de maisena
1 caixa de leite condensado
1 caixa de morango ou qualquer fruta de sua escolha só para enfeitar

FLAN:

Flan:1 pacote de flan de baunilha
1/2 copo americano de açúcar
1 copo americano de água

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Coloque em uma panela o leite condensado, as gemas, a manteiga.
Em cada copo de leite coloque para dissolver 1 colher de maisena para não e acrescente ao creme.
Misture tudo até pegar o ponto, reserve para esfriar um pouco.

FLAN:

Flan:Misture tudo em uma panela, leve ao fogo e misture até levantar fervura, reserve para esfriar um pouco.
Coloque em um pirex de vidro o creme todo, em cima do creme coloque os morangos cortados ou qualquer fruta de sua escolha e por último despeje o flan.
Leve à geladeira por 1 hora e pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40250-creme-amor-perfeito.html>