

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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