

GLACÊ DE CONFEITEIRO II – TEXTURA IDEAL PARA APLICAÇÃO COM SACO DE CONFEITAR

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal

1/3 de lata de leite condensado

Essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga (gelada) no recipiente da batedeira.

Bata fazendo com que a manteiga, aos poucos, torne-se um creme.

Adicione o leite condensado aos poucos, enquanto bate, até atingir a consistência desejada.

Adicione essência de baunilha (opcional).

O segredo está em bater na velocidade máxima pelo tempo necessário para se atingir a consistência desejada. Pode demorar um pouco, mas o creme que se forma vai passando por várias consistências.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43646-glacê-de-confeiteiro-ii-textura-ideal-para-aplicacao-com-saco-de-confeitar.html>