

RECHEIO DE LIMÃO PARA CUPCAKE

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 1 copo de suco de limão puro
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite (deixe reservado um copo pequeno de leite para dissolver o amido de milho), o leite condensado, a gema, o suco de limão.

Leve ao fogo baixo acrescentando o amido de milho já dissolvido ao leite, aos poucos, mexendo sempre até obter um creme (com cuidado para que não empelotar).

Retire do fogo deixe esfriar e acrescente o creme de leite, coloque-o em um recipiente adequado

Leve à geladeira para gelar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43706-recheio-de-limao-para-cupcake.html>