

CREME DE LEITE CONDESADO

INGREDIENTES

- 2 colher de margarina (ou manteiga)
- 1 caixa de leite condensado (de sua preferência)
- 1 caixa de creme de leite (com soro ou sem)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 cravo-da-índia para dar sabor

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão derreta a margarina.
- Depois coloque o leite condensado e deixe esquentar.
- Depois coloque o creme de leite mexa ate levantar fervura.
- Coloque a colher de açucare mexa bastante.
- Coloque um cravo-da-índia.
- Tampe a panela de pressão e deixe em fogo baixo por 5 minutos.
- Desligue o fogo mas não destampe a panela.
- Deixe esfriar.
- Para saber se está frio coloque a mão na lateral da panela.
- Por último coloque o creme em recipientes, sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45108-creme-de-leite-condesado.html>