

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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