

CREME DE AMENDOIM ROSITA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 copo americano de amendoim torrado e moido sem pele
- 1 colher café de canela em pó

MODO DE PREPARO

Lave a lata de leite condensado, retire o rótulo.

Coloque a lata deitada em uma panela de pressão, coloque água ate cobrir a lata, assim que pegar pressão conte 40 minutos.

Desligue o fogo e deixe sair a pressão sozinha.

Abra a lata.

Coloque o leite condensado cozido na tigela da batedeira, acrescente os outros ingredientes, bata por cinco minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45832-creme-de-amendoim-rosita.html>