

CREME DE FARINHA LÁCTEA COM NESCAU

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara de leite líquido
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (com soro)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres bem cheias de farinha láctea Nestlé
- 3 colheres (sopa) de Nescau

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador:

Primeiro as gemas, margarina, açúcar e leite.

Acrescente o leite condensado e creme de leite

Depois coloque a farinha láctea e bata até misturar bem os ingredientes (Coloque num pirex a metade do creme)

Com a outra parte que sobrou no liquidificador vc acrescenta o Nescau e bata mais um pouco, jogar por cima do creme que você já havia colocado no pirex.

Levar ao congelador e esperar endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46722-creme-de-farinha-lactea-com-nescau.html>