

CREME DE LIMÃO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

2 colheres de maisena

2 xícaras de água

10 colheres de açúcar

4 limões

4 colheres de sopa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a maisena e dissolva na água com o açúcar.

Leve ao fogo para engrossar, mexendo para não empelotar.

Deixe esfriar.

Esprema dois limões e reserve o suco.

Bata no liquidificador o limão com o creme de maisena, o leite condensado.

Divida as porções e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47040-creme-de-limao-super-facil.html>