CREME DE LEITE CASEIRO SEM GORDURA

INGREDIENTES

1 copo de leite

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Ferva o leite , junto com o amido de milho.

Leve para gelar.

Após gelado bata no liquidificador junto com a margarina por 1 minuto.

Guarde em um pote bem fechado na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47067-creme-de-leite-caseiro-sem-gordura.html