CREME DE MARIA THEREZA

INGREDIENTES

1 litro de leite

400 g de açúcar

12 gemas

1/2 fava de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture o leite com o açúcar, junte a baunilha e ferva em fogo brando até engrossar e reduzir à metade.

Junte as gemas e passe 6 vezes em peneira fina.

Despeje em forma caramelada.

Asse em banho-maria, no forno moderado, por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48676-creme-de-maria-thereza.html