CREME DE LEITE NINHO (PARA RECHEIO DE BOLOS, TORTAS, TRUFAS E PAVÊS)

INGREDIENTES

1 tablete 200g de manteiga extra sem sal

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

10 colheres de leite ninho

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga e o leite condensado até virar um creme.

Em seguida, junte o leite ninho e continue batendo até misturar todo o pó com o creme.

Desligue a batedeira, acrescente o creme de leite e mexa bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49004-creme-de-leite-ninho-para-recheio-de-bolos-tortas-trufas-e-paves.html