

CREME DOURADO

INGREDIENTES

8 gemas
4 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de manteiga
1 lata de leite condensado
1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)
Açúcar para polvilhar
Raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180°C.
Bata as gemas até formarem uma espuma macia.
Acrescente o açúcar e a manteiga e bata até obter um creme fofo.
Sem parar de bater, junte a lata de leite condensado em um fio e o leite.
Despeje em uma forma refratário untada e polvilhada com açúcar.
Leve em banho-maria por 1 hora aproximadamente.
Deixe esfriar bem e leve à geladeira.
Sirva gelado e decorado com as raspas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49298-creme-dourado.html>