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