

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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