COBERTURA QUE NÃO DERRETE

INGREDIENTES

500 g de gordura hidrogenada

1 kg de açúcar de confeiteiro

1 lata deleite condensado

10 gotas de aromatizante de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata em uma batedeira por 5 minutos somente a gordura hidrogenada.

Depois adicione o leite condensado e por último o açúcar.

O segredo é sempre dobrar a quantidade de açúcar em relação a gordura hidrogenada.

Essa receita cobre um bolo de 45 cm (se usar bicos vai precisar de mais).

De morar em lugar muito quente é só colocar açúcar aos poucos.

Essa cobertura é super saborosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49780-cobertura-que-nao-derrete.html