

COBERTURA QUE NÃO DERRETE

INGREDIENTES

- 500 g de gordura hidrogenada
- 1 kg de açúcar de confeitiro
- 1 lata de leite 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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