CREME DE LEITE CASEIRO E LIGHT

INGREDIENTES

½ xícara de água fervente

½ xícara de leite desnatado fervente

1 ovo

6 colheres de leite em pó desnatado

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Se for fazer para doce é só acrescentar adoçante

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 3 minutos o leite em pó, o ovo e o azeite.

Em seguida, acrescente aos pouco a água fervente e o leite fervente, bata por alguns minutos. Após isto, leve a geladeira por 24 horas para que fique consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52591-creme-de-leite-caseiro-e-light.html