

CREME DE LARANJA DA REGEANE

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 5 colheres de farinha de trigo
- 12 colheres de açúcar
- 1 copo de suco de laranja (reserve)
- 1 xícara de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de trigo no leite, acrescente o açúcar e leve ao fogo mexendo sempre, cozinhe bem como se fosse um mingau ate ficar com consistencia mais dura.

Desligue o fogo e acrescente o suco de laranja.

Faça a calda e despeje o creme por cima da calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54932-creme-de-laranja-da-regeane.html>