

CANUDINHOS DE CREME

INGREDIENTES

- 1 massa de pastel em rolo (600 g)
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (não muito cheias)
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Creme

Em uma panela de fundo grosso, leve a mistura ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar

Despeje em um refratário, cubra com filme plástico e reserve

Canudos

Enrole as tiras em volta de forminhas cônicas e aperte a ponta para que não solte durante a fritura

Coloque o óleo em uma panela e leve ao fogo alto

Retire do fogo e coloque para escorrer no papel

Depois de frio recheie com o creme e passe no coco ou granulado a gosto

Também é possivelmente, comprar os canudinhos prontos em lojas de doces ou grandes supermercados

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5725-canudinhos-de-creme.html>