

CREME PARA RECHEIO DE BOLOS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, dissolva o amido no leite ainda frio
- Leve ao fogo baixo e acrescente de imediato o leite condensado
- Mexa sempre até engrossar e soltar do fundo da panela
- Desligue o fogo e adicione o creme de leite e misture
- Transfira para um recipiente e coloque sobre o creme um filme plástico para que não crie uma película
- Leve ao freezer por 10 minutos antes de utilizar ou no refrigerador por 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6549-creme-para-recheio-de-bolos.html>