

CREME DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) bem cheia de emulsificante
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- essência de baunilha branca a gosto

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque todos os ingredientes e bata na velocidade média por 5 minutos

Raspe o fundo e as laterais da tigela e deixe bater em velocidade alta de 5 a 7 minutos ou até que o creme dobre de volume e fique bem branquinho e firme

Serve para confeitaria bolos e também cupcakes

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8693-creme-de-leite-condensado.html>