

COMO FAZER CREME BRANCO PARA RECHEIO DE BOLO



INGREDIENTES

- 2 gemas
- 1 colher de margarina ou manteiga
- 3 colheres de açúcar
- ½ lata de leite condensado
- 1 caixinha de Creme de leite (200g)
- 1 xícara de leite em pó

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira até ficar um creme e depois juntar o leite condensado e o Creme sem soro.

Bater novamente apenas para misturar os ingredientes acrescentados e colocar o leite em pó; mexer agora com uma colher e colocar um pouco na geladeira e depois rechear e cobrir o bolo.



SE VOCÊ QUER APRENDER TUDO SOBRE BOLOS, DO INÍCIO AO FIM, DO BÁSICO AO AVANÇADO, COM TÉCNICAS INÉDITAS E SENSACIONAIS E SE TORNAR UM EXPERT EM BOLOS CLIQUE AQUI