Molhos

CREME DE PASTELEIRO

Receita de Fã
Fácil
15 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 550 ML LEITE
- 3 OVOS
- 160 G AÇÚCAR
- 50 G DE MAIZENA
- 20 G DE MANTEIGA
- UMAS GOTAS DE ESSÊNCIA BAUNILHA OU 1 COLHER DE CAFÉ DE BAUNILHA (PÓ)
- 1 PITADA DE SAL
- NOTA: A BAUNILHA É OPCIONAL. PODE FAZER CREME DE PASTELEIRO DE CAFÉ ADICIONANDO 3 COLHERES (SOPA) DE CAFÉ SOLÚVEL
- FOTO RETIRADA DA INTERNET

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor
2. Colocar todos os ingredientes na taça.
3. Programar velocidade 4, 90° por 10 minutos
4. Assim que esteja pronto, retirar de imediato para uma taça.