



RECEITAS DA FIA

Creme Belga

www.receitasdafia.com/receitas/creme-belga

Aprenda a fazer esse delicioso creme belga para rechear seu bolo, pavê, sonho e enriquecer suas sobremesas.

Creme Belga or type unknown

 20 min

 9 porções

Ingredientes

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 colher (sobremesa) de essência de [baunilha](#)
- 3 [gemas](#) peneiradas
- 1 colher (sopa) de [amido de milho](#)
- 200ml copo de [leite](#) integral

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado com o creme de leite, a baunilha e as gemas peneiradas.
2. Acrescente o amido diluído no leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre com o fouet, até começar a ferver.
3. Abaixar o fogo e continue mexendo até engrossar.
4. Cozinhe por mais 3 minutos para suavizar o gosto do amido.
5. Transfira para uma tigela, cubra com filme plástico em contato com o creme para não formar película e deixe esfriar.
6. Utilize para rechear pavê, bolo, torta e sonhos.

www.receitasdafia.com