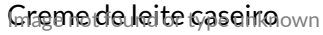
Creme de leite caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-leite-caseiro

Hoje você vai aprende essa receita de creme de leite caseiro para não precisar mais comprar no mercado. Além de saudável e prático fica super gostoso!!



Creme de leite caseiro

20 min 4 porções

Ingredientes

- 500 ml de água
- 2 gemas
- 6 colheres de (sopa) de leite em pó
- 100 grs de manteiga sem sal
- 125 grs de gordura hidrogenada

Modo de Preparo

1. Misture a água, s gemas e o leite e leve ao fogo ate levantar fervura.
2. Bata no liquidificador com manteiga e gordura hidrogenada por 3 minutos
3. Coloque em pote fechado e leve a geladeira por 24 horas.
4. Durabilidade 1 semana.