



RECEITAS DA FIA

Creme de leite caseiro

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

Hoje você vai aprender 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, as gemas e o leite e leve ao fogo até 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.

www.receitasdafia.com