

Recheio de creme de confeitiro



Ingredientes: 3 colher de sopa de farinha de trigo
0.125 colher de chá de sal
6 colher de sopa de açúcar
0,5 chávena de natas
0,5 chávena de leite
4 unidade de gemas de ovos
1 colher de chá de extrato de baunilha

Instruções de preparação:

Numa panela, misture todos os ingredientes, exceto o extrato de baunilha. Cozinhe em lume médio, mexendo sempre até a mistura atingir uma consistência cremosa. Retire do lume. Adicione o extrato de baunilha e deixe arrefecer. Para evitar a formação de uma pele, pincele com manteiga derretida. Agite antes de usar.

Sugestões Adicionais: Obterá 1 1/3 de chávenas do recheio.