Creme de Farinha Láctea

INGREDIENTES

400 ml de leite

30 gramas de amido de milho

30 gramas de manteiga

60 gramas de leite em pó

100 gramas de farinha láctea

50 gramas de açúcar mascavo (pode substituir por 395 gramas de leite condensado)

200 gramas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, amido de milho e o leite em pó em uma panela grossa.

Mexa até tudo se dissolver, ainda com o fogo desligado.

Acrescente a farinha láctea, a manteiga e o açúcar mascavo e misture novamente.

Leve ao fogo médio mexendo até dar o ponto.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Misture bem e retire todo conteúdo da panela, colocando em um recipiente para que esfrie completamente.

Tampe com um plástico encostando no recheio.

Pode usar para rechear seu bolo e deixar prensado por no mínimo 8 horas na geladeira.