1. CREME DE LEITE FRESCO - OPÇÃO 01



500 GRAMAS DE LEITE INTEGRAL
200 GRAMAS DE MANTEIGA SEM SAL (PONTO POMADA)
1 GEMA DE OVO PENEIRADA
200 GRAMAS DE GORDURA HIDROGENADA
(EM TEMPERATURA AMBIENTE)

MODO DE PREPARO

ADICIONE NA PANELA A GEMA E O LEITE, MEXA ATÉ ATINGIR 85° GRAUS. DESLIGUE O FOGO E ADICIONE A MANTEIGA E A GORDURA HIDROGENADA, MEXA ATÉ DISSOLVER.
LEVE NO LIQUIDIFICADOR OU MIXER E BATA POR 3 MINUTOS.
COLOQUE EM UMA VASILHA, DE PREFERÊNCIA DE VIDRO, E DEIXE ESFRIAR.
VEDE O RECIPIENTE, LEVE NA GELADEIRA E DEIXE DESCANSAR POR NO MÍNIMO 48 HORAS.
VALIDADE SE BEM ARMAZENADA NA GELADEIRA POR ATÉ 10 DIAS.

2. CREME DE LEITE FRESCO - OPÇÃO 02

300 GRAMAS DE LEITE INTEGRAL
200 GRAMAS DE MANTEIGA SEM SAL (PONTO POMADA)
2 GRAMAS DE GELATINA SEM SABOR
20 GRAMAS AGUA PARA HIDRATAR A GELATINA

MODO DE PREPARO

ADICIONE NA PANELA O LEITE E A MANTEIGA, MEXA ATÉ ATINGIR 75° GRAUS. DESLIGUE O FOGO E ADICIONE A GELATINA JÁ HIDRATADA NESSA MISTURA QUENTE, MEXA ATÉ DISSOLVER. LEVE NO LIQUIDIFICADOR OU MIXER E BATA POR 3 MINUTOS.
COLOQUE EM UMA VASILHA, DE PREFERÊNCIA DE VIDRO, E DEIXE ESFRIAR.
VEDE O RECIPIENTE, LEVE NA GELADEIRA E DEIXE DESCANSAR POR NO MÍNIMO 12 HORAS.
VALIDADE SE BEM ARMAZENADA NA GELADEIRA POR ATÉ 10 DIAS.