



PETIT GATEAU SWIFT COM CREME DE BAUNILHA



Nível
Iniciante



Rendimento
1 porção



Tempo de preparo
10 minutos



Ocasião
Sobremesa



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- Petit Gateau de Chocolate Swift 240g
- 1 L de leite
- 230 g de açúcar
- 1 fava de baunilha

- 25 g de farinha de trigo
- 75 g de maisena
- 200 g de ovo

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela junte o leite e o açúcar e leve ao fogo até ferver.

2. Em um bowl misture a maisena e a farinha de trigo.

3. Em outra panela coloque o ovo e bata com a mistura de maisena e farinha até obter uma mistura esbranquiçada.

4. Adicione a baunilha e misture até que fique homogêneo.

5. Junte um pouco de leite e misture. Acrescente o restante do leite e cozinhe até que engrosse o creme. Reserve na geladeira

PRODUTOS UTILIZADOS



Petit Gateau Sabor
Chocolate

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR