Recheios Coringa para Bolos no Pote :D

Creme Branco para Rechear Bolo no Pote (ou usar como base para pavê)



Ingredientes - Creme Branco de Base (Combina inclusive com Abacaxi):

-1 CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO

-1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE

-2 COLHERES DE AMIDO DE MILHO OU MAIZENA

-1 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

-1 XÍCARA DE LEITE

Preparo:

Numa panela, coloque o amido de milho, o leite, essência de baunilha, o leite condensado. Misture bem, não deixe pelotas. Agora, ligue o fogo e mexa o tempo todo até engrossar. Depois de desligar o fogo, acrescente o creme de leite. Mexa devagar até agregar. O creme fica muito gostoso e suave.

Brigadeiro Cremoso para Recheio de Bolo no Pote



Ingredientes:

-1 CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO

-1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE

-1 COLHER DE sopa de Manteiga SEM SAL

-3 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ (50%)

Preparo:

Na panela, coloque o chocolate em pó (você pode até usar Nescau), coloque a manteiga, o leite condensado e misture, aguarde cozinhar. Por último, coloque o creme de leite. Fica com uma textura muito bonita e cremosa.

Recheio Prestígio para Bolo no Pote



Ingredientes PRESTÍGIO:

-1 CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO

-1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE

-50G DE Coco Flocos

-1 colher de sopa de manteiga (preferência sem sal)

Preparo:

Na panela, coloque o coco, a manteiga, o leite condensado. Cozinhe mexendo sempre até engrossar. Viu que começou a engrossar, desligue e coloque o creme de leite.

Brigadeiro de Paçoca



Ingredientes:

-1 CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO

-1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE

-3 A 4 PAÇOQUITAS

-1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA SEM SAL

Preparo:

Numa panela, triture as paçoquitas com a mão. Acrescente a manteiga, o leite condensado e misture bem. Aguarde cozinhar. Começou a desgrudar do fundo da panela, desligue e acrescente o creme de leite. O cheirinho é maravilhoso de paçoca!

- Siga-nos no Instagram @confeitariacreative
- Entre em contato pelo nosso WHATSAPP e adquira apostilas exclusivas pagas!