



# sportingbet eleicoes 2024 :esporte bet365 app

## Receita de Potes de Creme de Manteiga Marrom e Mel

Todo o prazer da minha torta favorita, sem precisar fazer massa.

Tempo de Preparo **15 min**

Tempo de Cozimento **15 min**

Tempo de Defumação **2 hrs +**

Quantidade **6 porções**

**350ml creme de leite duplo**

**200ml leite integral**

Uma pitada de **sal marinho fino**

**80g mel líquido esuro**

**60g manteiga sem sal**

**3 gemas de ovo**

**20g amido de milho**

**20g chocolate escuro**

Para ralar

**Sal marinho,**

para servir

Coloque 200ml de creme de leite duplo sportingbet eleicoes 2024 uma panela com leite, sal e mel, coloque a panela sportingbet eleicoes 2024 fogo médio e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até que comece a ferver levemente. Retire a panela do fogo imediatamente.

Derreta a manteiga sportingbet eleicoes 2024 outra panela sportingbet eleicoes 2024 fogo médio, mexa para evitar que as solis de leite se caramelizem muito rapidamente e cozinhe até começar a cheirar esfomeado e as solis de leite ficarem douradas. Retire novamente a panela do fogo (deve ter 40g de manteiga marrom).

Em uma tigela, bata as gemas de ovo, manteiga marrom e amido de milho até que esteja bem misturado e suave, então acrescente lentamente a mistura de creme quente, mexendo constantemente até ser integrada.

Voltar a mistura de creme para a panela, colocá-la sportingbet eleicoes 2024 um fogo médio e cozinhe, mexendo constantemente, até engrossar e ferver.

retire a panela do fogo, então bata o creme restante até ser completamente incorporado. Use uma licadeira ou um laminador de pau para emulsionar.

Divida a creme uniformemente entre vasilhames ou tigelas, depois coloque no frigorífico para definir por pelo menos duas horas, ou até ficar firme. Uma vez definido, retire-os do frigorífico, cubra cada pot com chocolate preto ralado e um pouco de sal marinho, e sirva.

---

Author: [ecobioconsultoria.com.br](http://ecobioconsultoria.com.br)

Subject: sportingbet eleicoes 2024

Keywords: sportingbet eleicoes 2024

Update: 2024/8/11 21:06:21