

## Recheios para sanduíches



### **CREME DOCE**

Ingredientes :

- 500ml de leite
- 7 colheres sopa de açúcar
- 6 gemas
- 3 colheres sopa de amido
- 1 colher sopa de essência de baunilha

Preparo: misture todos os ingredientes a frio (menos as gemas) e leve para ferver.

Quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhando por 10 minutos. Apague o fogo e deixe esfriar um pouco. Acrescente as gemas e misture-as bem. Está pronto.

### **PATÊ DE REQUEIJÃO**

- 200g de requeijão
- ½ cebola picada
- 300g de ricota
- Orégano a gosto

Preparo: coloque todos os ingredientes numa vasilha e misture-os bem com uma espátula.