

# LEITE CREME



## CONFEÇÃO

1. Lave a laranja e o limão e retire a casca com o descascador.
2. Coloque o leite, 60 g de açúcar, a canela e a casca na taça com o acessório misturador. Aqueça na velocidade 3 a 90 °C durante 15 min. Passe a mistura por um escorredor.
3. Lave a taça e coloque o acessório batedor. Coloque os ovos, as gemas, a farinha, a Maizena® e o restante açúcar na taça. Misture na velocidade 6 durante 1 min. Após 30 seg., junte o leite pelo orifício da tampa.
4. Seleccione o programa de sobremesas na velocidade 5 a 90 °C durante 15 min. Após a cozedura, misture durante 30 seg. na velocidade 7 para homogeneizar o creme.
5. Encha 6 forminhas e coloque-as no frigorífico durante 1 hora. Ao servir, cubra o leite creme com açúcar mascavado e caramelize utilizando um maçarico.

## INGREDIENTES

- 1 LARANJA
- 1 LIMÃO
- 70 CL LEITE
- 120 G AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- 2 OVOS
- 3 GEMAS DE OVO
- 20 G FARINHA
- 20 G MAÍZENA®
- AÇÚCAR MASCAVADO PARA CAMELIZAR