Sobremesas

CRÈMES DE CAFÉ

Receita de Fã
Fácil
15 Min.
5-6 Doses

INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 50 GR DE AÇÚCAR
- 10 GR DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 50 CL DE LEITE
- 15 GR DE MAÏZENA
- 10 CL DE NATAS (30%)
- 1 C.C DE AROMA DE CAFÉ

CONFEÇÃO

1. Na cuba, com o batedor, colocar os ovos e os açúcares e bater na velocidade 5, durante 30 segundos. Juntar o leite e a maizena e programar na velocidade 4, a 90°C, durante 10 minutos, sem tampa.
2. Juntar as natas e bater 20 segundos na velocidade 4.
3. Juntar o aroma de café e bater mais 20 segundos na mesma velocidade.
4. Deitar em taças e colocar no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora.