

LEITE CREME COM BAUNILHA



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 120 °C (T. 4).

2. Coloque as gemas, o açúcar e a baunilha na taça com o acessório batedor e misture na velocidade 7 durante 1 min. Após 30 seg., junte as natas pela tampa.

3. Divida a preparação em taças individuais.

4. Leve a cozer em banho-maria durante 35 min no forno. Deixe arrefecer e coloque no frigorífico.

5. Polvilhe o leite creme com o açúcar mascavado e queime a parte superior com o maçarico ou no grill do forno durante 2 min.

INGREDIENTES

- 4 GEMAS DE OVO
- 50 G AÇÚCAR
- 40 CL NATAS
- 1 C. DE CHÁ DE BAUNILHA (MOÍDA OU AROMA)
- 100 G AÇÚCAR MASCAVADO