

LEITE CREME QUEIMADO



CONFEÇÃO

1. Antes de introduzir na taça da CC, misturei bem os ingredientes sólidos (Açúcar + Maizena + Gemas).
2. Lentamente fui introduzindo o leite e, no final adicionei a essência de baunilha.
3. Colocar esta mistura na taça da CC e programar Velocidade 6, a 100º, durante 12 minutos.
4. Se gostarem do leite creme menos denso coloquem 10 minutos.
5. Retirar a mistura do copo e colocar num prato baixo ou em taças individuais.
6. Depois de arrefecer um pouco, polvilhar com açúcar amarelo e queimar com um ferro ou um maçarico.

INGREDIENTES

- 800 ML DE LEITE
- 180 GR DE AÇÚCAR
- 60 GR DE FARINHA MAIZENA
- 6 GEMAS (OVOS "L")
- 1 C/SOBREMESA ESSÊNCIA BAUNILHA
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR (USEI O AMARELO)