

# LEITE CREME SAUDÁVEL (SEM LACTOSE E SEM OVOS)



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça e todos os ingredientes menos a casca de limão e o pau de canela.
2. Misturar na veloc. 7 durante 25 segs.
3. Adicionar a casca de limão e o pau de canela na veloc. 4 durante 20 min. a 90 °. Entretanto demolhar os palitos la reine em café sem açúcar e dispô-los numa taça e deitar o leite creme por cima. Polvilhar com canela. Levar ao frigorífico e comer bem fresco.
4. Nota: podem trocar os palitos la reine por bolacha torrada p.ex.)

## INGREDIENTES

- 1LT DE LEITE SEM LACTOSE
- 100 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 50GR DE FARINHA MAISENA
- 1 C.CAFÉ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 PAU DE CANELA (PARTIDO AO MEIO NA VERTICAL PARA LARGAR MAIS SABOR A CANELA)
- CASCA DE LIMÃO (A GOSTO)
- 1 C.CAFÉ DE AÇAFRÃO