

# LEITE CREME DE ARROZ E COCO



## INGREDIENTES

- 8 GEMAS
- 1 L DE LEITE
- 60 G DE FARINHA DE ARROZ
- 30 G DE FARINHA DE COCO
- 130 G DE AÇÚCAR
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Cuisine Companion, com o acessório misturador, o leite, o açúcar e a casca de limão.
2. Programar 5 min./Vel.4/100°.
3. Numa taça, misture bem as gemas com as farinhas, até ficarem bem envolvidas e, aos poucos, junte 8 a 10 c. de sopa do leite da taça, mexendo sempre até ficar bem misturado e sem grumos. Deite a mistura de gemas para a taça com o leite (já sem a casca de limão e o pau de canela), mas agora com o acessório batedor e seleccionar o programa sobremesas 15 min/90°/Vel.4. Misture depois por 30 seg. na vel.8.
4. Deite numa taça ou tacinhas e leve ao frigorífico.
5. Imediatamente antes de servir, polvilhe com açúcar mascavado e queime com um maçarico de cozinha ou se preferir, polvilhe com canela em pó.