

LEITE CREME TRADICIONAL



CONFEÇÃO

1. Coloque as gemas, o açúcar e a Maizena na taça com o acessório Batedor e Seleccione velocidade 6 durante 10 segundos para misturar
2. Coloque na taça a casca do limão (só parte amarela) e o pau de canela .-Selecione programa sobremesas, velocidade 4, 90º C ,durante 15 minutos e assim que iniciar, junte 650 ml do leite lentamente pelo orifício da tampa.
3. No final da cozedura, junte os 100 ml de leite frio que reservou e misture durante 30 seg. na velocidade 6 para homogeneizar o creme.
4. Sirva Frio
5. Sugestão : Polvilhe de açúcar branco e use um maçarico para queimar

INGREDIENTES

- 6 GEMAS DE OVO
- 35G MAIZENA®
- 750 ML LEITE
- 150 G AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- CASCA DE MEIO LIMÃO
- AÇUCAR QB PARA QUEIMAR