

# LEITE CREME FIT



## CONFEÇÃO

1. Colocar as cascas da laranja e do limão, o leite, 60gr de açúcar e o pau de canela. Programar velocidade 3, 90º 15 minutos. Quando terminar coe o preparado e reserve para que este não fique com cascas nem com o pau de canela.
2. Na taça lavada colocar os ovos, 40gr de açúcar a farinha e a maizena com o acessório batedor e misturar 1 minuto na velocidade 6. Após 30 segundo juntar o preparado do leite.
3. Programar na opção de sobremesas na velocidade 5 a 90 °C durante 15 min. Terminado o tempo, misture durante 30 seg. na velocidade 7 para homogeneizar o creme.

## INGREDIENTES

- 3 OVOS INTEIROS
- 20GR DE FARINHA
- 20GR DE MAIZENA
- 100GR DE AÇUCAR
- 1 LARANJA
- 1 LIMÃO
- 700 ML LEITE
- 1 PAU DE CANELA