

DANETTES DE BAUNILHA



CONFEÇÃO

1. Acessório batedor.

2. Colocar o leite, o açúcar, o amido e a baunilha.

3. Programar velocidade 7 por 1 minuto.

4. Programar 14 minutos a 90 ° velocidade 4. Adicionar as gemas já batidas com o garfo pelo buraco da tampa de vapor.

5. Para não criar película, no fim do tempo pode programar-se mais 30 minutos na velocidade 4. Só para o efeito de mexer.

6. Receita adaptada da experiência de Marcelina Palma, visualizada do blog [umareceitavoucontar](#).

INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 100G AÇÚCAR (OU A GOSTO)
- 45 G MAIZENA (AMIDO DE MILHO)
- MEIA VAGEM DE BAUNILHA (OU 1 COLHER CHÁ DE BAUNILHA EM PÓ)
- 3 GEMAS (BATIDAS COM UM GARFO)