Infantil

DANETTES DE BAUNILHA

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
1-6 Doses

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)

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 ja 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.