Infantil

DANETTES DE CARAMELO

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 500 ML LEITE
- 80 G AÇÚCAR
- 1 SAQUETA AÇÚCAR BAUNILHADO
- 20 G DE FARINHA MAIZENA (AMIDO DE MILHO)
- 2 GEMAS DE OVO (LIGEIRAMENTE BATIDAS COM UM GARFO)
- 3 COLHERES SOPA DE CARAMELO LÍQUIDO
- 20 G DE CRÈME FRAÎCHE (OU NATAS).

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor.
2. Coloque na taça, o leite, os açúcares, a maizena e as 2 gemas.
3. Programar velocidade 7 por 1 minuto.
4. Programar velocidade 4 a 90° por 10 minutos. Adicione o crème fraîche e o caramelo líquido e programe velocidade 6 por 30 segundos ou até ficar homogêneo.
5. Receita e foto adaptada de https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/sobremesas-receitas/danettes-de-caramelo/8fndl6dz-ba3f3-314089-d2857-50zib7vq