

DANETTES DE CAFÉ



CONFEÇÃO

1. Acessório batedor.

2. Coloque na taça, o leite, os açúcares, a maizena e as 2 gemas. Programar velocidade 7 por 1 minuto.

3. Programar velocidade 4 a 90° por 10 minutos.

4. Adicione o crème fraîche e programe velocidade 6 por 30 segundos. Adicione o café e programe velocidade 6 por mais 30 segundos ou até ficar homogêneo.

5. Coloque em taças, deixe arrefecer e leve ao frigorífico.

6. Receita e foto adaptada de

7. <https://www.espace-recettes.fr/desserts-confiseries-recettes/creme-dessert-facon-danette-cafe/k1jpcpbb-31568-068953-cfcd2-v4etvd6s>

INGREDIENTES

- 500 ML DE LEITE À TEMPERATURA AMBIENTE
- 100 G AÇÚCAR
- 10 G DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 15 G DE FARINHA MAIZENA (AMIDO DE MILHO)
- 2 GEMAS DE OVO (LIGEIRAMENTE BATIDAS COM UM GARFO)
- 50 G DE CRÈME FRAÎCHE (OU NATAS)
- 1 COLHER SOPA CHEIA DE CAFÉ SOLÚVEL (OU 2 PARA UM SABOR MAIS ACENTUADO)