

CREME DE PASTELEIRO NA MINI TAÇA



CONFEÇÃO

1. Coloque 700 ml de água na taça grande da CC, coloque a taça pequena com a sua lâmina e junte todos os ingredientes.
2. Seleccione velocidade 8/ 40segundos.
3. Depois programe 10 min - 130 ° à velocidade 6 (eu no fim acrescentei mais 2 minutos no fim do tempo e adorei a consistência. Na minha opinião deve-se respeitar os 10 minutos e depois adequar a espessura a seu gosto)
4. Se não for espessa o suficiente, prolongue.
5. Receita inspirada de:
<http://mesmeilleuresrecettesfaciles.over-blog.com/2018/01/creme-patissiere-au-mini-bol-du-companion.html>

INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 500 ML DE LEITE
- 50 G DE MAÏZENA
- 75 G DE AÇÚCAR