

FLAMBY CC + MULTI-DÉLICES (MINI-TAÇA)



CONFEÇÃO

1. Despeje uma colher de sopa de caramelo líquido no fundo de cada frasco e coloque no congelador por alguns minutos.
2. Na taça da CC coloque 700ml de água.
3. Coloque a mini taça com a sua lâmina na CC e junte o leite com a baunilha.
4. Seleccione velocidade 5 / 10m / 90°
5. Enquanto o leite está a aquecer, num recipiente bata os ovos com o açúcar.
6. Adicione o leite aos ovos e misture bem. Deixe arrefecer o preparado até aos 50°, vâ controlando com um termómetro (para evitar bolhas de ar na preparação)
7. Tire os frascos do congelador e verta o preparado sobre o caramelo suavemente.
8. Coloque água no fundo das multi-délices. Coloque o programa sobremesas lácteas durante 30m
9. Deixe esfriar, coloque as tampas e leve ao frigorífico no mínimo 4h.
10. Nota no caso de não ter a mini taça pode fazer na taça grande da CC com o acessório batedor.
11. Receita inspirada de:
<http://www.mysaveur.com/recette-flamby-multidelices.php>

INGREDIENTES

- 600 ML DE LEITE MEIO GORDO
- 3 OVOS INTEIROS
- 70GR DE AÇUCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 1 COLHER DE SOPA DE CAMELO LÍQUIDO POR FRASCO