

# LEITE CREME E COCO



## CONFEÇÃO

1. Do litro de leite retire 100 g e desfaça nele a maizena e junte as gemas, peneiradas com a ajuda de um passador de rede fina. Mexa bem com um fouet, até ficar tudo bem dissolvido.
2. Coloque na taça da Companion o acessório misturador e junte o leite e o restante, onde desfez as gemas e a farinha, assim como o açúcar e a raspa de limão.
3. Programar 30 segundos na velocidade 7.
4. Acrescentar o coco ralado e programar a velocidade 4 a 90º C durante 25 minutos.

## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 5 GEMAS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 45 GRDE FARINHA MAIZENA
- RASPA DE MEIO LIMÃO
- 4 C. SOPA DE COCO RALADO