

# LEITE CREME DE ALFAZEMA



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Cuisine Companion, com o acessório misturador, o leite, as natas, o açúcar, o pau de canela e a alfazema.

---
2. Programe 5 min./vel.4/100°C.

---
3. Depois de coe o leite e limpe a taça.

---
4. Misture as gemas na farinha, até ficarem bem envolvidas e, aos poucos, junte 8 a 10 c. de sopa, do leite quente, mexendo sempre até ficar bem misturado e sem grumos. Deite esta mistura novamente na taça onde se encontra o restante leite (já sem o pau de canela), mas coloque agora o acessório batedor. Selecione o programa sobremesas 15 min/90º/vel.4. Misture depois por 30 seg./vel.8.

---
5. Deite em tacinhas e leve ao frigorífico.

---
6. Imediatamente antes de servir, polvilhe com açúcar mascavado e queime com um maçarico de cozinha ou se preferir, polvilhe com canela em pó.

---

## INGREDIENTES

- 5 GEMAS L
- 150G DE AÇÚCAR
- 800ML DE LEITE MEIO-GORDO
- 200ML DE NATAS
- 2 C. DE CHÁ DE FLORES DE ALFAZEMA
- 35G DE MAIZENA
- 1 PAU DE CANELA