

LEITE CREME DE BAUNILHA E GENGIBRE



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da C. Companion, com o acessório misturador, o leite, as sementes e a vagem de baunilha, o pau de canela, o gengibre e a casca de limão.
2. Programar 5 min./Vel.4/100°C.
3. Misture as gemas na farinha e no açúcar, e bata até obter um creme esbranquiçado e, aos poucos, junte 8 a 10 c. de sopa, do leite da taça, mexendo sempre até ficar bem misturado e sem grumos. Deite esta mistura na taça onde se encontra o leite (já sem a casca de limão, a vagem e o pau de canela), mas coloque agora o acessório batedor. Selecione o programa sobremesas 15 min/90º/Vel.4. Misture depois por 30 seg. na vel.8.
4. Deite numa taça ou tacinhas e leve ao frigorífico.
5. Imediatamente antes de servir, polvilhe com açúcar amarelo e queime com um maçarico de cozinha ou se preferir, polvilhe com canela em pó.

INGREDIENTES

- 1 VAGEM DE BAUNILHA VAHINÉ
- 1000G DE LEITE GORDO
- 1 PAU DE CANELA
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 1 C. DE SOPA DE GENGIBRE EM PÓ
- 7 C. DE SOPA DE AÇÚCAR
- 2 C. DE SOPA DE MAIZENA
- 5 GEMAS DE OVO
- AÇÚCAR AMARELO Q.B.