

LEITE CREME DE COCO E AÇAFRÃO



CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no copo da CC, com a lamina de triturar e programe 20 seg./ vel. 5.
2. Programe depois a 20 min./100º C / vel. 3.
3. Retire o copo, deite o preparado em taças e leve ao frigorífico durante 2 horas.
4. Antes de servir, polvilhe com açúcar mascavado e queime com um ferro ou maçarico de cozinha.

INGREDIENTES

- 400G DE LEITE DE COCO
- 600G DE LEITE
- C. DE CHÁ DE AÇAFRÃO DAS ÍNDIAS, EM PÓ
- 200G DE AÇÚCAR
- 6 GEMAS GRANDES OU 8 MÉDIAS
- 50G DE FARINHA MAIZENA (5 C. SOPA RASAS)
- AÇÚCAR MASCAVADO Q.B.