

NATILLAS



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque as gemas e o açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 6 durante 1 min. Após 30 seg., junte o leite e a baunilha. Seleccione o programa de sobremesas a 70 °C na velocidade 6 durante 5 min.
3. No final da cozedura, deite o creme em pequenas formas, coloque-as em banho-maria e leve ao forno durante 25 min. Polvilhe com canela e sirva.

INGREDIENTES

- 6 GEMAS DE OVO
- 80 G AÇÚCAR
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 1 C. DE CHÁ DE CANELA EM PÓ