

# CREME INGLÊS



## CONFEÇÃO

1. Coloque as gemas e o açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 6 durante 1 min. Após 30 seg., junte o extracto de baunilha e o leite através da abertura na tampa.
2. Seleccione o programa de sobremesas cremosas na velocidade 4 a 85°C durante 12 min.
3. Após a cozedura, deixe arrefecer e sirva.

## INGREDIENTES

- 6 GEMAS DE OVO
- 80 G AÇÚCAR
- 50 CL LEITE
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA