

# CREME DE MAIZENA



## CONFEÇÃO

2. Na taça da Cuisine Companion com a pá de bater deitar todos os ingredientes menos a gema e a canela
3. Programe vel. 4 a 90° por 12 minutos . Quando faltarem 2 minutos para o fim adicione a gema de ovo batida através do bucal da saída de vapor.
4. Deite no prato ,retire a casca de limão ,polvilhe com a canela e delicie-se

## INGREDIENTES

- 270 G DE LEITE MAGRO
- 30 G DE MAIZENA
- 30 G DE AÇÚCAR
- 1 CASCA DE LIMÃO (OPCIONAL)
- 1 GEMA DE OVO (OPCIONAL)
- CANELA PARA POLVILHAR (OPCIONAL )