

LEITE CREME



INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 5 GEMAS
- 200GR DE AÇÚCAR
- 45GR DE FARINHA MAIZENA
- CASCA DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Com o acessório misturador colocar o leite, as gemas, o açúcar e a Maizena e programar 30 segundos a velocidade 7.

3. Garanta que tudo ficou bem misturado, caso contrário alterne entre velocidade 7 e 8 durante 15 a 30 segundos.

5. Acrescente a casca de limão e programe velocidade 4, 90º durante 20 minutos.

7. Dá para seis taças. Bom apetite!

9. Fotografia de Maria Abalada