

LEITE CREME



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça e adicionar o leite, o pau canela, a casca limão e metade do açúcar. Programar vel. 3 a 90° durante 15 min.

3. Escoar o leite para um recipiente e incorporar com uma vara arames a maizena e o açúcar. Temperar as gemas com a mistura do leite numa tacinha e voltar a colocar tudo na taça. Programar botão sobremesas na vel. 5 a 90° durante 15 min.

5. No fim homogeneizar o creme 30 seg na vel. 7.

7. Encha 6 tacinhas e coloque no frigorífico por uma hora.

9. Na hora de servir cubra com açúcar e caramelize usando um maçarico ou ferro.

INGREDIENTES

- 1 CASCA LIMÃO
- 1L LEITE
- 150G AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- 5 GEMAS
- 2 COLHERES SOPA FARINHA MAIZENA