

CREME DE CARAMELO



INGREDIENTES

- 80 G DE AÇÚCAR PARA O CARAMELO
- 40 G DE AÇÚCAR PARA O CREME
- 2 GEMAS DE OVOS MÉDIO
- 1 OVO
- 270 ML DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa caçarola, prepare o caramelo com o açúcar. Divida pelas tacinhas.

3. Misture o resto do açúcar com os ovos, as gemas e o leite.

4. Divida pelas tacinhas sobre o caramelo. Coloque as tampas nas tacinhas. Coloque-as na cuba com 200 ml de água.

5. Tempo de cozedura: 4 minutos.

6. Deixe arrefecer durante pelo menos 2 horas antes de saborear.
