



LEITE-CREME



Sobremesa



20 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 1 l de leite
- 5 gemas
- 220g de açúcar
- 25g de amido de milho (maisena)
- Casca de 1 limão (só a parte amarela)

Preparação

- 1º** Coloque no copo o leite, as gemas, o açúcar e a maisena e triture durante 15 segundos na velocidade 5.
- 2º** Acrescente a casca de limão e programe 20 minutos na velocidade 2 a 90°C.
- 3º** Retire a casca de limão e deite o leite-creme em taças.
- 4º** Dica: Depois de frio, polvilhe com açúcar mascavado a gosto e queime com um ferro para leite-creme ou com um maçarico. Ninguém resiste a um leite-creme queimado!

Sugestões:

- 5º** Se gosta de leite creme mais consistente, experimente a seguinte sugestão, utilize leite meio gordo ou gordo. O leite, assim como os ovos, devem estar à temperatura ambiente. Se gostar do leite-creme mais consistente, utilize 50gr de maisena (em vez de 45gr) ou programe mais 5 minutos, à mesma velocidade e temperatura. No entanto, tenha presente que esta sobremesa engrossa depois de arrefecer.