

LEITE CREME

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 litro de leite
7 gemas
150g de açúcar
2 colheres de sopa de farinha maizena
2 cascas de limão
Açúcar q.b.



PREPARAÇÃO

Num tacho, misture muito bem as gemas com a farinha maizena.
Junte o açúcar e misture tudo.
Aos poucos, acrescente o leite.
Por fim, acrescente a casca de limão.
Leve ao lume, mexendo sempre até começar a borbulhar.
Logo que comece a borbulhar, apague o lume e retire as cascas de limão.
Coloque o leite creme numa travessa ou em tacinhas.
Depois de frio e na hora de servir, polvilhe com açúcar e queime-o com um ferro próprio para o efeito.

Custo: 2.70 € ; Custo por pessoa: 0.45 €

<http://www.saborintenso.com/f23/leite-creme-1750/>

www.saborintenso.com