

# LEITE CREME DE BAUNILHA COM CALDA DE CEREJAS

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

600 ml de leite  
1 vagem de baunilha  
200 ml de natas light  
100g de açúcar  
4 gemas de ovo mexidas com um garfo  
2 colheres de sopa de amido de milho

## PARA A CALDA

250g de cerejas descaroçadas e cortadas em pedaços  
80g de açúcar  
2 colheres de sopa de licor de ginja



Tempo de preparação: 50 minutos  
Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/leite-creme-baunilha-calda-cerejas-40549/>

## PREPARAÇÃO

1. Com uma faca, abra a vagem de baunilha ao meio na vertical. Coloque-a num tacho e adicione 3/4 do leite. Leve ao lume e deixe aquecer em lume brando até que comece a ferver. Quando começar a ferver, retire e deixe repousar durante 10 minutos.
2. Num tacho, misture o amido de milho, com o açúcar, as gemas e as natas. Mexa muito bem com uma vara de arames para que não fique com grumos. Adicione também o restante leite frio e por fim, o leite aquecido sem a vagem de baunilha.
3. Leve ao lume e mexa sem parar com a vara de arames até que o creme engrosse. Tenha atenção para não deixar ferver.
4. Divida o creme por 8 taças ou copos. Guarde no frigorífico.
5. Faça a calda. Num tachinho leve ao lume as cerejas e o açúcar. Misture e deixe cozinhar em lume brando durante 20 minutos. Passado os 20 minutos, misture o licor e retire do lume. Deixe arrefecer e guarde no frigorífico até que fique bem fresca. Na hora de servir, coloque 1 colher de sopa bem cheia de calda sobre o leite creme. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!