

LEITE CREME

Ingredientes

- 1 l de leite
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 2 colher de sopa de farinha trigo
- 2 colher de sopa rasa de farinha “Maizena”
- 2 casca de limão
- 2 pau de canela
- 8 gemas de ovos.

Modo de preparação

- Coloque o leite a ferver com a casca de limão e o pau de canela.
- Misture bem o açúcar, as gemas, a farinha e um pouco de leite frio.
- Quando o leite levantar fervura, adicionar à mistura preparada anteriormente, o leite quente mexendo bem.
- Deixe ferver durante alguns minutos, mexendo sempre, até adquirir uma consistência menos líquida.
- Retire o pau de canela e a casca de limão e coloque numa taça ou em taças individuais.
- Polvilhe com açúcar e queime com um ferro quente.
- Se preferir pode polvilhar apenas com canela.