

LEITE CREME

INGREDIENTES

5 gemas

2 a 3 colheres (sopa) de farinha de amêndoa

600 ml de leite de amendoa (ou magro)

casca de limão

1 pau de canela

3 colheres (sopa) de adoçante

MODO DE PREPARO

Separe as gemas de 5 ovos para dentro de uma taça

Junte, pouco a pouco, a farinha de amendoa às gemas, mexendo suavemente com uma vara de arames

Misture depois 3 colheres de sopa de adoçante

Verta a mistura para um tacho, junte a casca de limão e o pau de canela, e leve a aquecer em lume brando, mexendo sempre, até engrossar

Retire do lume, remova a casca de limão e o pau de canela e divida o leite

Na altura de servir, polvilhe cada taça com 1 colher de café de açúcar (2g) e queime com um ferro próprio ou um maçarico de cozinha, de modo a formar uma fina crosta de açúcar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5204-leite-creme.html>