

LEITE-CREME

Ingredientes:

1 L de leite meio-gordo
1 Tira de casca de limão
1 Pau de Canela
90 g de farinha de trigo
1 Pitada de sal e 200 g de açúcar
3 gemas e 3 ovos

Decoração:

Açúcar para polvilhar

Preparação:

Coloque um tacho ao lume com o leite, a casca de limão, o pau de canela e deixe ferver. Numa tigela à parte, misture a farinha, o sal, o açúcar, as gemas e os ovos, com a ajuda de uma vara de arames.

Verta o leite fervido em fio, mexa e leve a lume brando, sem parar de mexer. Retire do lume e distribua por taças. Deixe amornar, polvilhe com um pouco de açúcar e queime com um ferro quente.

Dica:

Troque a casca de limão e o pau de canela por 1 pitada de baunilha em pó. O resultado é igualmente bom.