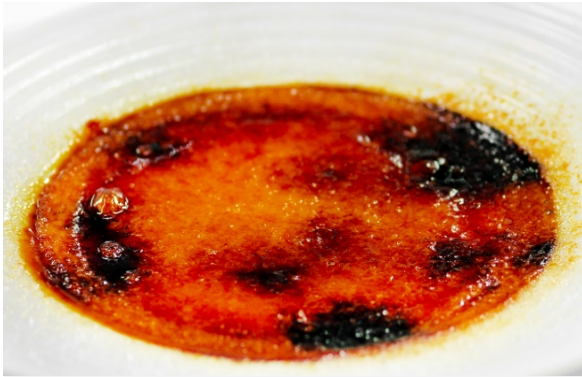


Leite-creme queimado

Sobremesa —   60 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/leite-creme-queimado



Ingredientes

1 l de leite
200g de açúcar
20 gemas de ovo
1 casca de limão
1 pau de canela

Confeção

1. Leva-se ao lume, num tacho, o leite, o pau de canela e a casca de limão. Deixa-se ferver e retira-se do lume.
2. Quando morno, misturam-se as gemas, previamente passadas por um passador de rede, diluídas num pouco de leite e o açúcar.
3. Envolve-se bem e volta ao lume brando (em banho-maria), mexendo sempre até engrossar. Deita-se em taça baixa ou travessa, deixa-se arrefecer para criar crosta. Polvilha-se com açúcar e queima-se com um ferro em brasa.