

Sobremesas | Doces de Colher

Leite-Creme com Morangos

O Leite-Creme com açúcar queimado por cima é uma receita tradicionalmente portuguesa. Experimenta a nossa receita com leite condensado e morangos, um toque diferente, leve e refrescante que certamente vais adorar!

30 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

500 g de morangos
40 g de amido de milho
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
700 ml de leite
6 gemas de ovo
1 c. de sobremesa de essência de baunilha
morangos para decorar

Informação nutricional

Energia	466,4 kcal	23%*
Proteínas	11,9 g	24%*
Lípidos	15,8 g	23%*
Hidratos de Carbono	66,9 g	26%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Lava os morangos e corta-os em pedaços pequenos, distribuindo-os por copos ou taças individuais.
2. Deita o leite condensado num tacho, adiciona a essência de baunilha, mistura e leva ao lume, mexendo sempre até ferver.
3. Numa tigela, junta as gemas com o amido de milho e mexe bem usando uma vara de arames. Adiciona depois o preparado do leite, em fio e mexendo continuamente. Verte para o tacho e leva novamente ao lume, mexendo sempre até engrossar.
4. Retira do lume, deita por cima dos morangos e deixa arrefecer.
5. Na hora de servir, polvilha com o açúcar mascavado e queima-o com um maçarico ou ferro próprio.