Receitas em vídeo | Sobremesas

Leite Creme

O que não falta na gastronomia portuguesa são sugestões de sobremesas. O Natal é uma época em que todos os sentidos se encontram à volta da mesa. E o Leite Creme faz as delícias dos cinco sentidos. Pelo aroma do caramelo ligeiramente tostado, pela textura suave e fresca e o sabor que cai bem em qualquer altura. É uma receita que podemos saborear durante todo o ano, mas não deixa de ser delicioso tê-lo à mesa na noite de Natal. Experimente a receita de Leite Creme da Nestlé e delicie-se!

30 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 l de leite
4 gemas de ovo
2 c. de sopa amido de milho
casca de limão
açúcar para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	172,9 kcal	9%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	5,7 g	8%*
Hidratos de Carbono	24,5 g	9%*

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

Preparação

1. Prepare o leite creme levando o leite ao lume.
2. Junte-lhe a casca de limão, deixe ferver e retire a casca.
3. Numa tigela, misture as gemas com o leite condensado e o amido de milho.
4. Bata bem, até obter um creme homogéneo.
5. Junte este preparado ao leite previamente fervido e leve novamente ao lume, até engrossar.
6. Coloque o leite creme em taças individuais. Cubra com açúcar e queime com um maçarico ou um ferro a queimar.

7 Leve as taças com o leite creme ao frio e sirva.