



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!

③ 30 min.

Fácil

Económico

X 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

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

morangos para decorar

- 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.