



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

<b>Energia</b>	466,4 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	11,9 g	24%*
<b>Lípidos</b>	15,8 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.