



Sobremesas

Doces de Colher

## 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

<b>Energia</b>	172,9 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	5,7 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.