

Número	01	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	LEITE CREME				

Leite creme

Ingredientes:

250 gr. de açúcar
1 litro leite
2 clh. sopa de farinha maizena
8 gemas
casca de limão

Modo de preparação:

Batem-se as gemas com o açúcar e a casca de um limão, durante 20 minutos. Separadamente mistura-se a farinha com o leite e depois de bem batido junta-se às gemas com o açúcar e o limão. Vai ao lume até levantar fervura, tendo o cuidado de mexer sempre para não pegar ao fundo do tacho. Queima-se com a fêrrea depois de frio.