

CRÈME À L'ALSACIÈNNE

INGREDIENTES

CREME:

Crema: 500 ml leite

120 g de açúcar

20 g de farinha de trigo

2 ovos

RECHEIO:

Recheio: 2 maçãs verde - Granny Smith

20 g de manteiga

20 ml de licor de laranja

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: Coloque o leite em uma panela com metade do açúcar e leve ao fogo.

Em uma travessa funda misture os ovos e o açúcar, preferencialmente com um batedor. Acrescente a farinha e misture até ficar homogênea.

Quando o leite estiver fervendo, despeje metade sobre os ovos, sem parar de misturar. Junte essa mistura à outra parte do leite na panela.

Retorne ao fogo, mexa sem parar usando o batedor, por aproximadamente dois minutos ou até obter uma textura cremosa.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Descasque as maçãs. Reserve uma metade para finalização e corte as outras em oito partes.

Em uma frigideira aqueça a manteiga, coloque as maçãs e deixe dourar.

Acrescente o licor e deixe que evapore um pouco.

Coloque no fundo dos ramequins ou outra travessa resistente ao forno.

Com um saco de confeiteiro cubra com crema. Lamine a metade da maçã que foi reservada e coloque sobre o crema.

Leve ao forno em banho-maria, à 180°C por aproximadamente 10 minutos.

Sirva quente ou frio, sozinho ou acompanhado de sorvete ou crema chantilly!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31557-creme-a-lalsacienne.html>