

CRÈME DIPLOMATE

INGREDIENTES

240 g de brioche
4 gemas
4 ovos inteiros
300 g açúcar
10 g licor de laranja (opcional)
1 litro leite integral
50 g zest de laranja confitada ou outra fruta que preferir

MODO DE PREPARO

Corte o brioche em cubos de aproximadamente 1,5 cm e reserve.

Misture bem as gemas, os ovos e o açúcar. Em seguida, junte o licor de laranja.

Vá juntando o leite, pouco a pouco, sem parar de mexer.

Reserve essa mistura também.

Aqueça o forno à 180°C.

Pincele os recipientes ou uma única travessa, com manteiga e polvilhe com açúcar cristal.

Depois de untados com manteiga e açúcar, distribua os cubos do brioche no funcho de cada travessa.

Corte a zest da laranja em pequenos cubos e distribua-as também sobre os brioques.

Com a ajuda de uma concha, complete os recipientes com o creme de ovo.

Os brioques absorverão parte do líquido, então se necessário, coloque mais.

Coloque-os em uma assadeira com água, para fazermos um banho-maria.

Leve ao forno por uma hora.

Você pode servir quente ou frio!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31734-creme-diplomate.html>