

CREME CATALÃO (CREME CATALANA)

INGREDIENTES

600 ml de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

4 gemas

1 limão

1 pau de canela

açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo 500 ml de leite, a casca do limão e o pau da canela.

Assim que ferver, desligue, retire a casca do limão, a canela e reserve.

Em outra panela, mas fora do fogo, bata as gemas com o açúcar e acrescente o amido já dissolvido no restante do leite. Misture bem.

Acrescente o leite quente aos poucos e mexa até que esteja bem misturado.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Coloque em taças de sobremesa pequenas e polvilhe com açúcar e canela. Como o creme estará quente, irá criar uma casquinha de açúcar por cima.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39561-creme-catalao-creme-catalana.html>