

Farófias com Creme de Gemas

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

5 ovos grandes
200gr de açúcar branco
1 1/2 lt de leite gordo
1 vagem de baunilha
3 cascas de limão
1 colher de chá de amido de milho
canela moída para polvilhar

Preparação:

Separe as gemas das claras. Bata as últimas em castelo firme e, sem parar de bater, vá adicionando gradualmente 4 colheres de sopa de açúcar.

Dentro de uma caçarola, leve ao lume o leite juntamente com a vagem de baunilha e as cascas de limão. Quando começar a ferver, junte as claras às colheradas e deixe ferver o tempo suficiente para as claras subirem e cozerem.

Com uma escumadeira, retira-as para uma travessa e acabe de cozinhar as restantes claras. Passe o leite de cozedura por um passador de rede fina e junte o amido de milho desfeito em leite frio e as gemas batidas com o restante açúcar.

Misture bem e leve de novo ao lume, mexendo sempre até espessar. Deite este creme sobre as farófias e polvilhe com canela.