

Leite Creme Queimado

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

75gr de farinha de trigo fina
300gr de açúcar
1 1/2 lt de leite gordo
9 gemas
1 vagem de baunilha
cubos de açúcar ou açúcar granulado para queimar

Preparação:

Misture muito bem a farinha com o açúcar e um pouco de leite frio. Adicione as gemas e bata muito bem. Aos poucos, acrescente o restante leite. Junte a vagem de baunilha com um golpe a todo o comprimento. Leve ao lume sem parar de mexer, até o doce engrossar.

Ainda quente, deite numa travessa funda, retire a baunilha e deixe arrefecer completamente. Aqueça um ferro até este ficar em brasa.

Parta os cubos de açúcar em pedaços mais pequenos e deite sobre o doce. Queime-o com o ferro rapidamente para o açúcar cristalizar sem derreter.