

Creme Inglês

Enviado por Gonçalo Câmara
19-Jan-2009

1 1/4 xícara de açúcar 6 gemas 400 ml. de leite fervente 2 colheres (sobremesa) de maizena noz moscada e ca
limãoMisture o açúcar com as gemas e acrescente o leite lentamente. Passe para uma panela e cozinhe em fogo baixo,
sem deixar ferver. Tire do fogo e acrescente a casca de limão e a noz-moscada. Esfrie sobre água gelada, mexendo
sempre para evitar que forme grumos.