

Agatha Christie

Creme de leite

INGREDIENTES

1 L de leite
1 lata de leite condensado
100 g de açúcar
80 g de farinha
6 gemas
2 paus de canela
Canela em pó para polvilhar



PREPARAÇÃO

Leve um tacho ao lume com o leite, o leite condensado e os paus de canela, mexendo regularmente até começar a ferver. Numa tigela, misture bem o açúcar com a farinha. Junte depois as gemas e mexa muito bem. Adicione de seguida a mistura do leite, em fio e mexendo sempre, verta novamente para o tacho e leve ao lume, mexendo continuamente até engrossar.

Retire do lume, deite em taças e deixe arrefecer. Polvilhe com canela em pó e sirva.

