

## LEITE-CREME DE BAUNILHA E LARANJA

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

50ml de Leite  
300ml de Natas  
55g de Açúcar demerara  
4 Gemas de ovo  
2 colheres de sopa de Sumo de laranja  
1 a 2 Vagens de baunilha  
Casca de laranja (sem a parte branca) q.b.  
Açúcar demerara q.b.

### PREPARAÇÃO

Aqueça o forno a 150°C. Leve o leite ao lume juntamente com 100 ml de natas. Abra a vagem de baunilha ao meio e com a ajuda de uma faca retire bem as sementes. Acrescente ao leite as sementes de baunilha, a vagem, a casca de laranja e deixe que comece a ferver. Numa taça, bata as gemas com o açúcar. Retire o leite aromatizado do lume e junte a restante nata fria e o sumo de laranja. Envolve bem e acrescente progressivamente às gemas envolvendo sempre com umas varas. Coe por um passador fino e distribua o preparado pelas taças enchendo cada uma até dois terços. Coloque as taças num tabuleiro de forno. Com cuidado, encha o tabuleiro com água quente até metade da altura das taças e leve ao forno a cozer durante 40 minutos, aproximadamente. O creme deve ficar firme, mas com uma pequena ondulação ao centro (quando arrefecer o creme irá assentar). Retire do forno e deixe arrefecer à temperatura ambiente. Logo que as taças estejam frias, reserve no frigorífico até utilizar. Pode conservar estes cremes refrigerados até 3 dias. Retire as taças do frigorífico 10 minutos antes de servir. Polvilhe com açúcar demerara e caramelize com a ajuda de um maçarico. Sirva de imediato.

