

LEITE-CREME DE JASMIM

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1 l de leite

Chá de jasmim q.b.

6 gemas

30 g de Maizena

200 g de açúcar

Açúcar demerara q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, aqueça o leite com um pouco de chá de jasmim. Mantenha o leite nos 70 ° C ou deixe levantar fervura e, logo de seguida, apague o lume. Tape e espere 10 minutos. Com um passador de rede fina, coe o leite para outro tacho (para retirar o jasmim) e reserve.

Numa taça, com a ajuda de umas varas, bata as gemas e o açúcar. Sem parar de mexer, junte a Maizena, pouco a pouco. Com uma concha, deite um pouco do leite aromatizado com o jasmim no preparado das gemas e envolva bem. Mexendo sempre, deite a mistura das gemas no tacho com o leite. Leve de novo ao lume e, sem parar de mexer, deixe cozer em lume brando. O leite-creme vai começar a ferver e a engrossar. Continue sempre a mexer até o leite-creme estar cozido (o leite-creme fica cremoso). Com uma concha, passe para as taças de servir. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico durante, pelo menos, 1 hora. Antes de servir, polvilhe com açúcar demerara e caramelize com um maçarico.

