

Leite Creme Queimado em Massa Brick

12 pax

António Manuel Pinheiro

Ingredientes

- 12 gemas de ovos,
- 200 g de açúcar,
- 2 l de leite,
- 2 paus de canela,
- 2 cascas de limão,
- 100 g de farinha Maizena,
- 300 g de massa brick.

Confecção

1. Retirar uma pequena parte do leite e reservar, levar o restante leite ao lume, com o açúcar, a casca de limão e o pau de canela, até levantar fervura.
2. Desfazer a farinha Maizena no leite reservado frio e bater as gemas juntamente com a farinha Maizena já desfeita; retirar a casca de limão e o pau de canela do leite fervido.
3. Adicionar as gemas com a farinha ao leite, no lume, pouco a pouco, mexendo sempre, até engrossar.
4. Cortar quadrados de massa de 6 x 6 cm (se vier em rodela usar as rodela), moldar formas com a massa e levar ao forno, com temperatura média, cerca de 4 minutos, retirar a massa das formas, encher com leite creme, deixar arrefecer, polvilhar com açúcar e queimar com ferro bem quente.