

Bába de Moça



Ingredientes: 1 unidade de frasco de leite de côco
8 unidade de gemas de ovos
2 colher de chá de amido de milho
0 unidade de baunilha q.b.
2 unidade de chávenas grandes de açúcar
1 unidade de chávena grande de água
1 colher de chá de manteiga

Instruções de preparação:

Num tachinho leve ao lume o açúcar e a água, deixar ferver até ficar em ponto de fio. Junte a manteiga, mexa bem e deixe o xarope arrefecer. Depois de fria acrescente as gemas batidas e passadas por um passador de rede, o leite de coco, o amido de milho e a baunilha. Misture tudo muito bem e leve novamente ao lume brando, mexendo sempre para engrossar mas sem deixar ferver o creme para não talhar as gemas. Retire do lume, ponha numa taça ou em tacinhas e sirva bem frio, decorado a gosto.

Sugestões Adicionais: