

## Leite creme de clementina



Ingredientes: 200 grama de açúcar  
80 grama de amido de milho  
1 litro de leite  
8 unidade de gemas  
2 unidade de clementinas  
1 unidade de vagem de baunilha  
0 totaste de açúcar mascavado (para polvilhar)

### Instruções de preparação:

Reserve 1 dl do litro de leite e deite o restante num tacho. Abra a vagem de baunilha, raspe as sementes, deite para o tacho. Lave uma clementina, descasque-a e junte a casca ao leite e baunilha e leve ao lume até ferver. Numa tigela misture as gemas, o açúcar, o amido de milho, o leite que reservou e o sumo de duas clementinas. Misture bem até todos os ingredientes estarem bem ligados. Adicione o leite fervido (depois de retirar a casca da clementina) em fio e mexendo sempre até ficar uma mistura homogênea. Verta a mistura no tacho, leve de novo ao lume, em lume brando e mexendo sempre até o creme espessar. Deite o creme em taças individuais e deixe arrefecer. Antes de servir polvilhe com açúcar mascavado, queime com um maçarico ou ferro quente. Pode decorar com gomos de clementinas, ou com casca depois de bem lavada.

Sugestões Adicionais: Notas: Pode fazer com tangerinas. Usei o sumo de 3 clementinas. Provei e achei pouco sabor a clementina por isso acrescentei mais uma. Distribuí montinhos de açúcar mascavado pelo creme, porque gosto de ver e de comer os pequenos torrões de açúcar queimados.