

## Leite-creme

### Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 8 gemas de ovos ;
- 8 colheres de sopa de açúcar ;
- 1 litro de leite ;
- 1 colher de sopa de farinha de trigo ;
- 1 casca de limão ;
- açúcar para queimar

### Confecção:

Batem-se muito bem as gemas com o açúcar. Adiciona-se a esta gemada o leite frio, onde previamente se dissolveu a farinha, e a casca de limão.

Leva-se a engrossar em lume brando.

Polvilha-se com açúcar e queima-se com um ferro em brasa.