



## Creme Suave de Noz-moscada

### Ingredientes (para 6 pessoas):

- 1 litro de leite integral (ou semidesnatado)
- 1 xícara (200g) de açúcar granulado
- 4 colheres de sopa de amido de milho (maizena)
- 1/2 xícara (120ml) de água fria
- 1 colher de chá de noz-moscada ralada na hora (ou a gosto)
- 1 pitada de sal

### Modo de Preparo:

Em uma tigela pequena, dissolva completamente o amido de milho na água fria. Mexa bem para não ficar nenhum grumo. Reserve.

Em uma panela média (que caiba 1 litro de líquido), coloque o leite, o açúcar e a pitada de sal. Leve ao fogão em fogo médio.

Mexa ocasionalmente até o açúcar se dissolver e o leite começar a aquecer, mas sem deixar ferver.

Assim que o leite estiver quente, adicione a mistura de amido de milho dissolvido, mexendo sem parar com uma colher ou fouet (batedor de arame).

Continue mexendo em fogo médio-baixo. Você vai notar que o creme começará a engrossar em alguns minutos. Não pare de mexer para não grudar no fundo da panela.

Quando o creme estiver bem espesso, com uma consistência de mingau cremoso, retire do fogo.

Adicione a noz-moscada ralada e misture bem.

Despeje o creme em tigelas individuais ou em uma travessa grande. Deixe esfriar em temperatura ambiente por cerca de 30 minutos.

Leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir para que fique bem firme e gelado.

### Preparo

20 minutos

## **Cozimento**

15-20 minutos

## **Tempo Total**

Mais de 1 hora (incluindo resfriamento)

## **Serve**

Serve 6 pessoas

## **Dieta**

Vegetariano, Sem glúten (se usar amido de milho puro), Contém laticínios

## **Dica**

---

*Para um sabor mais intenso, você pode usar um pau de canela durante o aquecimento do leite e retirá-lo antes de adicionar o amido. Se preferir, sirva o creme com uma pitada extra de noz-moscada ralada por cima ou com raspas de chocolate.*

Sua receita foi enviada também para o e-mail: drope0427@gmail.com