

## Ingredientes

Ovos - 6

Leite condensado - 1 lata

Leite - 3 copos e 1/2

Maizena - 1 colher

Açúcar - 2 colheres

Canela - 2 pedaços



*Autora:* Bia Borges  
14 de julho de 2014

## Modo de preparo

1. Misturar o leite condensado, 03 copos de leite, o açúcar e canela.
2. Leve ao fogo.
3. Bata as claras em neve e vá deitando as colheradas em leite fervente.
4. Cozinhe de um lado, virando com escumadeira as bolas de claras.
5. Retire com cuidado e coloque num prato aberto fundo.
6. Coe essa mistura.
7. Bata no liquidificador as gemas, maizena e ½ copo de leite.
8. Passe por uma peneira.
9. Acrescente a mistura (onde foram cozidas as claras).
10. Leve ao fogo brando pra engrossar um pouco.
11. Vire esse creme nas claras cozidas.