

LEITE ASSADO CREMOSO: SAIBA COMO FAZER ESSA SOBREMESA DELICIOSA DE MANEIRA SIMPLES

INGREDIENTES

1 litro de leite

4 ovos

1 xícara de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional, para um aroma especial)

Canela em pó (opcional, para polvilhar e realçar o sabor)

MODO DE PREPARO

1. Mistura dos Ovos: Comece quebrando os ovos em uma tigela grande. Com um garfo ou fouet, bata levemente até que as gemas e as claras estejam bem incorporadas. Não precisa bater muito, apenas o suficiente para que se tornem homogêneos.
2. Incorporação do Açúcar: Adicione o açúcar aos ovos batidos, confundindo bem até que esteja completamente dissolvido. Este passo garante que o doce fique com uma textura uniforme e suave.
3. Adição do Leite: Despeje o leite sobre a mistura de ovos e açúcar, misturando bem. Se desejar, adicione a essência de baunilha para um toque aromático e especial.
4. Preparação da Forma: Unte uma forma ou refratário com manteiga ou margarina, cobrindo toda a superfície para evitar que a sobremesa grude durante o cozimento.
5. Transferência da Mistura: Com cuidado, despeje a mistura na forma untada, garantindo que a superfície fique nivelada para um cozimento uniforme.
6. Cozimento: Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por 45 a 50 minutos, ou até que a superfície fique dourada e com textura firme. Para garantir que não está no ponto certo, espete um palito no centro; se ele sair limpo, o leite assado está pronto.
7. Resfriamento e Finalização: Retire o forno e deixe esfriar completamente antes de servir. Para um toque final, polvilhe canela em pó sobre a sobremesa.

Como Servir o Leite Assado Cremoso

Uma das maiores vantagens dessa sobremesa é suas especificidades. Ela pode ser servida de diferentes formas, dependendo da ocasião:

Morno: Ideal para dias frios, acompanhado de uma xícara de café ou chá.

Gelado: Perfeito para dias quentes, trazendo uma sensação refrescante.

Você pode cortá-lo em fatias ou servi-lo em colheres, dependendo da textura desejada. De qualquer forma, o sabor é sempre irresistível.

Essa sobremesa é prática, deliciosa e econômica. Com poucos ingredientes, você cria algo sofisticado, com sabor caseiro que agrada a todos. Além disso, sua textura lembra um pudim leve, mas com um charme único.

<https://areceitadavez.com.br/receita/17281-leite-assado-cremoso-saiba-como-fazer-essa-sobremesa-deliciosa-de-maneira-simples.html>