

Leite Creme Tailândes

vegetariana sem glúten

Seja para aprender algo novo ou para ajeitar aquele tempero que sempre acaba ficando mais forte, as receitas do CyberCook, como esta **receita de Leite creme tailândes**, são testadas e aprovadas por todos que tiveram o mesmo interesse que você: a cozinha do dia-a-dia! Confira todas as dicas e detalhes dessa **receita de Leite creme tailândes** que é uma delícia e simples de ser feita! Divirta-se, delicie-se e aprenda sempre mais!



Receita enviada por **MARIA LUISA SILVA MOREIRA**
Em 17/08/2007

Ingredientes

- ☐ 6 unidades de ovo
- ☐ 1 lata de leite de coco
- ☐ 1 lata de leite condensado
- ☐ 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- ☐ 1 colher (chá) de manteiga para untar
- ☐ Açúcar para polvilhar a gosto

2. Barrar um pirex com manteiga e polvilhar com açúcar. Verter o preparado e levar a cozer, no forno, em banho-maria durante 30 minutos.
3. Depois de frio polvilhar com açúcar e queimar com o ferro.
4. Servir fresco.