

忌廉牛奶 (10人用)

Leite Creme (para 10 pessoas)

Milk Cream Pudding (for 10 people)

材料：

粟米澱粉
30gr
檸檬皮 2個
肉桂 1枝
糖 200gr
牛奶 1Lt
雞蛋黃 8隻

Composição :

30 gr. de amido de milho
2 casca de limão
1 canela em pau
200 gr de açúcar
1 Lt de leite
8 gemas de ovo

Arrangement :

30 gr. of corn starch
2 lemon peals
1 stick of cinnamon
200 gr. of sugar
1 Lt of milk
8 egg yolk

作法：

1. 先從一公升的牛奶中取出約有一耳杯的份量，並放入粟米粉攪拌至溶解；
2. 把剩餘的牛奶加熱並同時放入檸檬皮及肉桂；
3. 混合蛋黃及糖在一個可燒的平底鍋內，且適量地拌勻；
4. 將 1及2放入3一起加熱煮成漿狀，然後待冷；
5. 最後在面上淋上糖漿並烤焗。

Retirar do litro de leite uma caneca de leite frio onde se dissolve a maisena. O restante leite vai ao lume a ferver com a canela e o limão.

Num tacho que possa ir ao lume, juntar o açúcar com as gemas e bater bem. Juntar o leite com a maisena ao preparado. Juntar aos poucos o leite que ferveu. Levar ao lume a engrossar. Deixar esfriar. Polvilhar com açúcar e queimar.

Take a mug of cold milk from the liter of milk and dissolve the starch in it. The rest of the milk is taken to a boil with the cinnamon and lemon.

In a cooking pan, add the sugar to the egg yolks and mix them well. Add the milk with starch to the mixture. Slowly add the boiled milk. Cook until the mixture thickens. Let the mixture cool down. Sprinkle with sugar and burn.

