

Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um Plus de Vapor

#umbolopara

14 de abril

«Creme de Café com Leite»



Ingredientes 4 doses

- . 300 ml de leite
- . 125 ml de natas
- . 1 café expresso forte
- . 2 colheres de sopa de café instantâneo
- . ½ vagem de baunilha
- . 1 ovo
- . 3 gemas
- . 90 gr de açúcar
- . 100 ml de licor de cacau (Tia Maria, por exemplo)

Para confeccionar:

- . Tempo: 30 min
- . Temperatura: 90 °C
- . Programa: Turbo Plus + «PlusSteam»
- . Posição do forno: Nível 2

AEG



Confeção

Leve ao lume o leite, as natas, o café expresso, o café solúvel e a meia vagem de baunilha, até levantar fervura.

Misture bem o ovo, as gemas e o açúcar. Mas não ao ponto de fazer espuma. Lentamente, misture no preparado de leite, ainda quente.

Coe a mistura de ovos e leite num passador fino e remova a espuma da superfície com uma colher. Acrescente o licor de cacau.

Encha 4 chávenas de café com o preparado e leve ao forno no nível 2 do forno AEG PlusSteam, a 90ª, durante 30 minutos. Deve seleccionar a função “Turbo Plus”  com a tecla «PlusSteam»  ativa e 150ml de água na cavidade do forno.

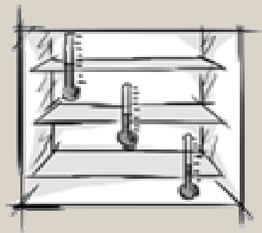
Enquanto cozinham, cubra a superfície com papel de alumínio para evitar que seque.

Sirva na chávena com um pouco de natas, ou coberto com espuma de leite polvilhada com cacau em pó. Acompanhe com um biscoito: um cappuccino ou um amaretto.

Utilização da função com vapor «PlusSteam»



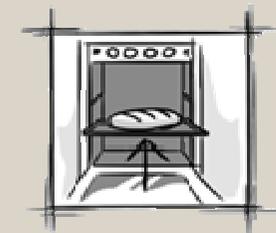
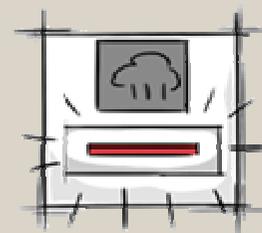
Introduzir a água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a funç. Ventilado com Vapor e premir a tecla PlusSteam



Introduzir as chávenas no forno