



貝碧嘉奶凍

BEBINCA DE LEITE *BEBINCA MILK PUDDING*

Ingredientes

- 4 chávenas de leite fresco
- 3 chávenas de leite de côco
- 1 chávena de cornstarch
- 8 gemas
- 1 pitada de sal
- 10 taéis de açúcar
- 1 pau de canela
- ¼ da lata de leite condensado
- 1 colher de chá de manteiga

Preparação

Misture tudo (menos a manteiga) muito bem e leve ao lume a cozer, mexendo sempre, até formar uma massa espessa. Seguidamente, retire o pau de canela e adicione a manteiga e torne a misturar. Finalmente, coloque em taças pequenas ou em pratos pequenos. Deixe arrefecer e coloque no frigorífico. Serve-se frio.



材料

4杯鮮奶
 3杯椰奶
 1杯鷹粟粉
 8個蛋黃
 少許鹽
 10兩砂糖
 1枝肉桂
 ¼罐煉奶
 1茶匙牛油

製法

除牛油外，將上述材料放入煲內用慢火煮熱，期間不停攪拌，至變糊狀為止，拿起肉桂並熄火，之後放入牛油均勻攪拌，倒入小型陶瓷杯，放涼後放進雪櫃，雪凍後即可品嚐。

Ingredients

4 cups of fresh milk
 3 cups of coconut milk
 1 cup of cornstarch
 8 egg yolks
 1 pinch of salt
 10 taels of sugar
 1 cinnamon stick
 ¼ can of condensed milk
 1 teaspoon of butter

Preparation

Mix everything (except the butter) very well and heat to cook, stirring continuously, until it forms a thick paste.
 Remove the cinnamon stick, add the butter and then mix again. Finally, place the mixture in small bowls or on small plates. Let it cool and place it in the refrigerator. Serve cold.