

PÊSSEGOS MERENGADOS



INGREDIENTES

- 1 LATA DE PÊSSEGOS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 (MEDIDA DA LATA) DE LEITE MEIO GORDO
- 1 PAU DE CANELA
- 3 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO
- 1 COLHER DE SOPA MAIZENA
- 6 OVOS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- PALITOS CHAMPANHE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar lâmina triturar / amassar com leite condensado, leite, maizena e gemas vel 8 / 30 seg. Adicionar pau de canela e tiras de casca de limão, "dessert" vel 4 / 95 graus / 10 minutos.

2. Se ao fim do tempo ainda não estiver com a consistência grossa colocar mais tempo.

3. Embeber os palitos no sumo do pêsego coloca-los numa taça de loiça e por cima pêsegos partidos aos bocadinhos.

4. Colocar as claras na taça da CC com o acessório batedor vel 7 / 8 minutos bocal aberto.

5. A meio do adicionar açúcar pelo bocal.

6. Dispor o preparado de gemas por cima dos pêsegos e deixar arrefecer um pouco.

7. E por fim dispor o merengue por cima levar ao forno a gratinar.

8. levar ao frio.
