

DELÍCIA DE CAFÉ



CONFEÇÃO

1. Enquanto bate as claras na CC com 2 colheres de sopa de açúcar na vel. 7 por 8 minutos com o acessório batedor, misture num tacho as gemas com o leite condensado e a mesma medida de leite.
2. Leve ao lume mexendo sempre com uma vara de arames até levantar fervura.
3. Retire do lume e disponha numa travessa.
4. Reserve as claras, lave e seque bem a taça e coloque um pacote de natas bem frias e programe na vel. 7 por 4 minutos com o acessório batedor.
5. Pelo orifício regulador de vapor aos 3 min adicione duas colheres de sopa de açúcar. Verifique se tem a consistência desejada no final do programa e envolva as claras no chantilly.
6. Por cima do creme amarelo já arrefecido na travessa, disponha um pacote de bolacha Maria previamente demolido no café e reserve 3 para decoração.
7. Disponha a mistura das claras e do chantilly por cima das bolachas e decore com as 3 que reservou, previamente raladas.

INGREDIENTES

- 1 LATA LEITE CONDENSADO
- 1 LATA DE LEITE
- 5 OVOS
- 1 PACOTE BOLACHA MARIA
- CAFÉ Q.B. PARA MOLHAR A BOLACHA
- 200 ML NATAS
- 4 COLHERES SOPA AÇÚCAR