

# SERRADURA REAL



## CONFEÇÃO

1. Na taça coloque as bolachas partidas em pedaços dê uns toques no turbo até que fiquem em pó. Retire e reserve.
- 
- 

2. Passe papel de cozinha para limpar a taça e coloque o acessório batedor na taça, junte a farinha, as gemas, o açúcar a água e o Programe Sobremesas, a 90º, durante 5 minutos, na velocidade 7. Passe a espátula, Retire, reserve. retire e deixe arrefecer.
- 
- 

3. Lave e limpe novamente a taça, encaixe-lhe o acessório batedor, adicione as natas bem frias e programe na velocidade 7 durante 3 minutos, verificando sempre a consistência até ficar em chantilly. Junte depois o leite condensado e programe mais 5 segundos na velocidade 7.
- 
- 

4. Numa taça funda ou em várias individuais, disponha camadas alternadas de creme de leite condensado, doce de ovos e bolacha, como vê na foto. Sirva decorado a gosto e leve primeiro ao frigorífico se quiser esta sobremesa fresca.
- 
- 

9. Receita inspirada de:  
<http://www.teleculinaria.pt/receitas/serradura-real/> e
- 

## INGREDIENTES

- 600 G DE NATAS
- 250 G DE BOLACHAS TIPO MARIA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO PARA O DOCE DE OVOS
- 6 GEMAS
- 300 ML DE ÁGUA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 10 G DE FARINHA