

DOCE DO ENGANO



INGREDIENTES

- 1 SAQUETA DE LEITE CREME INSTANTÂNEO.
- 500 ML LEITE
- 1 SAQUETA DE MOUSSE DE CHOCOLATE .
- 250 ML LEITE
- 2 PACOTES DE NATAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 4 FOLHAS DE GELATINA
- CERCA DE 15 BOLACHAS MARIA

CONFEÇÃO

1. Triturar as bolachas com o acessório triturador Pulse 30 seg.

2. Na CC preparar o leite creme sem pôr açúcar, tirei um pouco dos 500 ml do leite para dissolver o pó do leite creme, e coloquei o resto na CC +/- 5 min/100º para aquecer, colocar o acess. batedor, deitar o preparado no leite e prog. vel.3/100º/1 min. Deitar numa taça e deixar arrefecer.

3. Entretanto lavar a taça da CC com água fria para ela arrefecer,colocar o acess. batedor e deitar os 250 ml do leite e a saqueta da mousse e prog. vel.6/4 min. quando terminar deitar na taça onde vai fazer o doce e levar ao frio enquanto prepara o resto.

4. Colocar as folhas de gelatina dentro de um copo de água fria para hidratarem.

5. Lavar novamente a taça da CC (sempre com água fria), e secar bem com um pano, colocar o acessório batedor também lavado e bem seco e deitar as natas (Bem frias, as minhas já tavam há 1 semana no frio, senão ponham 1 pouco no congelador antes de as baterem, costumo usar as do Aldi, mas desta vez usei Mimosas da embalagem verde, que também costumam bater bem). Prog. vel.7/7 min, (convem ir verificando como estão, porque há algumas marcas que batem mais rápido). Quando as natas estiverem bem firmes, juntar o leite condensado e prog. vel.3/30 seg.

6. Escorrer as folhas de gelatina e levar ao microondas +/- 15 seg. até ficarem bem dissolvidas e deitar no preparado através de um passador.Juntar metade da bolacha ralada e o leite creme e envolver bem vel.6/1 min..

7. Polvilhar a mousse com um pouco de bolacha ralada, deitar o preparado das natas e por cima polvilhar com o resto da bolacha.

8. Levar ao congelador 1 hora, ou se tiverem mais tempo apenas ao frigorífico, pelo menos 2 a 3 horas.
