

NATAS DO CEU



CONFEÇÃO

1. Com a lamina picadora coloque um pacote de bolacha maria e programe pulse durante 30 seg. retire e reserve.
2. Coloque as claras na taca com o acessório batedor na vel. 7 7 min. retire e reserve.
3. Na taca com o acessório batedor bata as natas com o açúcar na vel. 6,7,8 6 min. (2 min cada vel)
4. junte as claras e envolva na vel 4 1 min.
5. Numa taça ou em tacinhas individuais coloque a bolacha, por cima as natas e finalize com doce ovos.

INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE BOLACHA MARIA (200G)
- 400 G DE DOCE OVOS ([HTTP://RECEITAS.MOULINEX.PT/RECEITA/2664-DOCES-E-COMPOTAS-DOCE-OVOS](http://receitas.moulinex.pt/receita/2664-doces-e-compotas-doce-ovos))
- 200 G DE CLARAS
- 400 G DE NATAS
- 100 G DE AÇÚCAR