

SERRADURA REAL



CONFEÇÃO

1. Faça o doce de ovos: deite a farinha na taça do robot com o acessório batedor, junte o açúcar, as gemas e a água e seleccione o Programa de Sobremesas, a 95°C, durante 5 minutos, na velocidade 7. Passe a espátula, retire e deixe arrefecer.
2. Lave e limpe a taça, coloque a lâmina picadora, adicione as bolachas em pedaços e dê uns toques no turbo até que fiquem em pó. Retire e deite para uma tigela.
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 tigela, disponha camadas alternadas de creme de natas, bolacha e doce de ovos, como vê na foto. Leve ao frio até que fique bem fresco e depois sirva decorado a gosto.

INGREDIENTES

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