

OVO ESTRELADO



CONFEÇÃO

1. Ovos moles

2. Comece por colocar no copo a água e o açúcar e programe 25min./120°C/Vel.3. Deixe a calda arrefecer até aos 60°C.

4. Corte as gemas com a ajuda de uma faca e passe por um passador de rede fina. Deite um pouco de calda sobre as gemas e misture bem.

5. Insira o acessório batedor. De seguida programe 7min./100°C/Vel.3 e adicione as gemas em fio através do bocal da tampa. Retire imediatamente os ovos moles e deixe arrefecer num recipiente.

7. Gelado

9. Coloque as folhas de gelatina num recipiente com água fria para hidratar. Reserve.

10. No copo limpo e seco coloque o acessório de amassar /triturar, meta as bolachas e programe na velocidade turbo até ficarem desfeitas.

12. No copo seco insira o acessório batedor. Coloque no copo as natas e programar 2 minutos na velocidade 6. Depois 2 minutos na velocidade 7. Finalmente 2 minutos na velocidade 8. As natas não são todas iguais ir vigiando, parar quando estiverem consistentes.

13. ([http://wikicici-pt.blogspot.com/2018/01/](http://wikicici-pt.blogspot.com/2018/01/bater-natas-na-ccic.html?m=1)

14. [bater-natas-na-ccic.html?m=1](http://wikicici-pt.blogspot.com/2018/01/bater-natas-na-ccic.html?m=1))

INGREDIENTES

- OVOS MOLES
- 140 G ÁGUA
- 250 G AÇÚCAR
- 8 GEMAS DE OVO L
- GELADO
- 2 FOLHA FOLHAS DE GELATINA NEUTRA
- ÁGUA
- 200 G BOLACHA MARIA
- 100 G AMÊNDOA TRITURADA
- 400 G NATAS C/ 35% DE GORDURA, BEM FRIAS
- 370 G LEITE CONDENSADO

16. Esprema bem a gelatina e leve ao microondas a derreter por 10 seg.

18. Adicione o leite condensado, a amêndoa triturada e a gelatina e envolva 10seg./Vel.3.

20. Deite este creme numa forma de coroa (22cm aprox.) e leve ao congelador durante pelo menos 4h.

22. (Tirar do congelador 5 minutos para facilitar desenformar bem) .

23. Desenforme no momento de servir e decore com os ovos moles no centro e a mistura de bolacha à volta.
