

NATAS DO CÉU



INGREDIENTES

- 300 G DE BOLACHA MARIA
- 200 G DE NATAS
- 80 G DE AÇÚCAR
- 6 CLARAS
- PARA O DOCE DE OVOS
- 250 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE ÁGUA
- 6 GEMAS

CONFEÇÃO

1. Prepare o doce de ovos: coloque a água e o açúcar no copo do robot e programe slow cook P2 durante 10 minutos a 100 graus. Bate ligeiramente as gemas numa tigela e passe-as por um coador de rede. Adicione-lhes a calda anterior, em fio mexendo sempre. Coloque o acessório batedor no copo, deite nele o preparado anterior e programe slow cook P2 durante 15 minutos. Retire e Reserve.
-
-
-

4. Deite as bolachas no copo e ligue 2 minutos velocidade 10, vá aumentando a velocidade até obter a consistência desejada.
-
-

6. Encaixe o acessório batedor no copo limpo, junte as claras e ligue 6 minutos velocidade 4. Retire e Reserve
-
-

8. Depois as natas e o açúcar no copo limpo, mantendo o acessório batedor ligue 3 minutos velocidade 5. Junte as claras e envolva com a espátula.
-

9. Numa taça de vidro disponha camadas alternadas de bolacha moída e creme de natas, reservando um pouco de bolacha no fim. Cubra com o doce de ovos e polvilhe com as restante bolacha. Leve ao frigorífico até à hora de servir.
-