



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 130 G AÇÚCAR
- 35 CL LEITE
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 2 C. DE CHÁ DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Separe as claras das gemas. Coloque as gemas e 80 g de açúcar na taça com o acessório batedor e misture na velocidade 6 durante 1 min. Após 30 seg., junte o leite e a baunilha.
2. Seleccione o programa de sobremesas a 85 °C na velocidade 4 durante 12 min.
3. Após a cozedura, deixe o creme arrefecer numa taça.
4. Lave a taça de preparação. Coloque as claras e os restantes 50 g de açúcar na taça com o acessório batedor e seleccione a velocidade 7 a 70 °C durante 6 min. 30 seg. Quando ouvir o sinal sonoro, forme bolas com as claras com uma colher e deixe escorrer em papel de cozinha absorvente.
5. Coloque as claras em castelo num prato e regue com o creme. Polvilhe com canela e sirva frio.