

# FARÓFIAS COM CREME DE CITRINOS E ESPECIARIAS



## CONFEÇÃO

1. Deite as claras na taça do Robot Cuisine Companion da Moulinex com o acessório batedor, adicione o açúcar e programe na velocidade 7 durante 12 minutos. Leve uma frigideira alta ou tacho ao lume com água, os paus de canela, limão desidratado e laranja desidratada e deixe ferver.
2. Adicione colheradas das claras batidas. Deixe cozer cerca de 2 ou 3 minutos de cada lado, retire e deixe escorrer.
3. Faça o creme: deite as gemas na taça do Robot Cuisine Companion da Moulinex lavada e com o acessório batedor. Junte o sumo de laranja e o leite condensado. Adicione depois o amido de milho.
4. Junte também os cardamomos. Seleccione o Programa de Sobremesas, a 90°C, durante 10 minutos, na velocidade 4.
5. Coloque as farófiyas numa travessa ou tabuleiro, regue-as com este creme e sirva polvilhadas com laranja desidratada, limão desidratado e mistura de açúcar com canela.

## INGREDIENTES

- 12 OVOS
- 170 G DE AÇÚCAR
- 300 ML DE SUMO DE LARANJA NATURAL
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 COLHER (SOPA) BEM CHEIA DE AMIDO DE MILHO
- 3 CARDAMOMOS
- 2 PAUS DE CANELA
- LARANJA DESIDRATADA Q.B.
- LIMÃO DESIDRATADO Q.B.
- MISTURA DE AÇÚCAR COM CANELA PARA POLVILHAR