



INGREDIENTES

- 6 OVOS DE TAMANHO M
- 130 G DE AÇÚCAR
- 300 ML DE LEITE MEIO GORDO
- 1 C. CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- CANELA A GOSTO

CONFEÇÃO

1. 1. Separe as claras das gemas.

3. 2 . Coloque as claras e 50 gr de açúcar na taça bem seca com o Acessório batedor e seleccione vel. 7 a 70°C durante 6 min. e 30 segundos, sem a tampinha do vapor de forma a entrar ar na cuba e as claras fiquem bem altas .

5. 3. Retire as claras cozidas e deixe-as a escorrer num tabuleiro com bastante papel de cozinha absorvente (mais ou menos 5 a 6 folhas) enquanto prepara o creme.

7. 4. Coloque as gemas e os restantes 80 gr de açúcar na taça com o acessório batedor e misture na vel. 6 durante 1 min. Após 30 segundos junte o leite, 1 c. de chá de extracto de baunilha.

9. 5. Seleccione o Programa de Sobremesas a 85°C na vel. 4 durante 12 min.

11. 5. No final coloque as claras em castelo num prato de servir ou em copos individuais regue com o creme e Polvilhe com a canela .
