

# DOCE GELADO



## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 4 OVOS
- 2 MEDIDAS (DA LATA) DE LEITE
- 1 PACOTE DE NATAS
- 1 PACOTE DE BOLACHAS MARIA
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR
- CAFÉ Q.B.
- SAL Q.B.

## CONFEÇÃO

1. SEMPRE SEM A TAMPA DE VAPOR.
2. No Copo, com o acessório batedor, meter o leite condensado e as gemas dos 4 ovos. Programar vel. 4/30 segundos.
3. De seguida, deitar as duas medidas do leite para a taça da cc e seleccionar o programa DESSERT/vel.3/90°C/35 minutos (deve estar com uma consistência mais grossa mas não demasiadamente grossa)
4. No final desse tempo, deitar imediatamente este preparado num recipiente e deixar arrefecer completamente.
5. Quando o creme estiver frio, prepare um café bem longo, adoce-o ao seu gosto e deixe arrefecer um pouco. Demolhe as bolachas Maria no café e disponha-as sobre o creme .
6. Bata as natas em chantilly e mesmo no final, misture 2 c. sopa de açúcar e termine de as bater.
7. Bata as 4 claras em castelo com uma pitada de sal fino.
8. Misture a chantilly e as claras em castelo muito delicadamente e deite esta mistura sobre as bolachas. Meter no frigorífico.
9. No momento de servir, pode esmigalhar uma bolacha Maria e decorar o doce espalhando-a por cima do mesmo.