

DOCE DE LEITE CONDENSADO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 3 HORAS

1 lata de leite condensado com 397g
400 ml de natas
4 folhas de gelatina
80 ml de leite
200g de bolacha maria ralada
250g de açúcar
250 ml de água
10 gemas
1 pau de canela



PREPARAÇÃO

1. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
2. Num tachinho, leve ao lume o leite.
Quando começar a ferver junte as folhas de gelatina escorridas e mexa.
Depois de tudo bem misturado, apague o lume.
3. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
Junte o leite condensado e bata até tudo ficar misturado.
Junte as folhas de gelatina dissolvidas no leite e misture tudo.
4. Numa taça grande ou em tacinhas, coloque camadas alternadas de bolacha e de creme branco.
Leve ao frigorífico até ficar bem rijinho.
5. Num tachinho, leve ao lume a água, o açúcar e o pau de canela.
Mexe.
Depois de começar a ferver, deixe ferver durante 7 minutos.
Passado os 7 minutos, apague o lume e deixe arrefecer.
6. Com um garfo misture muito bem as gemas.
7. Retire o pau de canela da calda de açúcar e mexendo sempre com o garfo, junte as gemas em fio.
Depois de tudo bem misturado, leve novamente ao lume e mexendo sempre com a colher de pau.
Quando as gemas engrossarem e antes de começar a ferver apague o lume.
Deixe arrefecer totalmente.
8. Depois de tudo frio, cubra a sobremesa com o doce de ovos.
Leve ao frigorífico até ficar bem fresquinho.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 0.50 €

<http://www.saborintenso.com/f23/doce-leite-condensado-9441/>

www.saborintenso.com