

DELÍCIA GELADA DE NATA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1L de latas
1 lata de leite condensado
185g de bolacha de manteiga (short cake)
15 gemas de ovo
500g de açúcar
0,5L de água

PREPARAÇÃO

Pique a bolacha na picadora.

Bata as natas durante 2 minutos, junte a lata de leite condensado e bata tudo durante 1 minuto.

Espalhe metade da bolacha em um tabuleiro grande e por cima da bolacha, espalhe metade do creme branco com cuidado.

Espalhe a restante bolacha por cima do creme e espalhe o restante creme por cima da bolacha.

Leve ao congelador até congelar totalmente.

Leve ao lume num tacho o meio litro de água e o meio quilo de açúcar, depois de começar a ferver, deixe ferver mais 6 minutos para ficar em ponto pérola.

Após os 6 minutos deixe arrefecer durante 30 minutos.

Depois da calda de açúcar fria, mexa as gemas com um garfo e junte as gemas à calda

Ligue o lume e mexa até começar a ferver.

Depois de começar a ferver, apague o lume e mexa mais alguns minutos até começar a arrefecer.

Após arrefecer, leve os ovos moles ao frigorífico até à hora de servir.

Na hora de servir, cubra o gelado com os ovos moles.

Custo: 6.14 € ; Custo por pessoa: 0.51 €

<http://www.saborintenso.com/f23/delicia-gelada-nata-162/>

www.saborIntenso.com