

DOCE DELÍCIA DE CAFÉ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

5 ovos
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
1 pacote de bolacha maria
Café adoçado q.b.
4 colheres de sopa de açúcar
2 dl de natas

PREPARAÇÃO

Parta os ovos e separe as gemas das claras. Coloque as gemas num tacho.

Junte às gemas o leite condensado e mexa, de seguida junte o leite e misture bem. Leve este preparado ao lume e mexa sempre até começar a ferver. Quando começar a ferver apague o lume. Coloque o creme amarelo no fundo de um tabuleiro.

Embeba as bolachas em café morno e coloque de seguida no tabuleiro, por cima do creme amarelo. Reserve duas bolachas para a decoração.

Bata as claras em castelo e a meio junte duas colheres de açúcar.

Bata as natas em chantilly e a meio junte o restante açúcar.

Envolva bem as claras nas natas.

Cubra o doce com o creme branco e alise por cima.

Polvilhe o doce com as duas bolachas esmigalhadas.

Leve ao frigorífico entre 2 a 3 horas até ficar bem fresco.

Depois de fria está pronta a servir.



Custo: 2.50 € ; Custo por pessoa: 0.31 €

<http://www.saborintenso.com/f23/doce-delicia-cafe-857/>

www.saborintenso.com