

DELÍCIA DE CACAU E PALITOS LA REINE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

4 ovos
1 lata de leite condensado com 397g
300 ml de leite
4 colheres de sopa de cacau magro
8 colheres de sopa de açúcar
200g de palitos la reine
200 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-cacau-palitos-la-reine-38322/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Coloque as gemas num tacho e as claras numa tigela.
Às gemas, misture o leite condensado e o leite.
Leve ao lume e deixe cozinhar em lume médio sem parar de mexer até engrossar.
Quando começar a borbulhar, retire do lume e mexa mais um pouco até arrefecer ligeiramente.
Coloque o creme num tabuleiro de vidro.
2. Num tacho, coloque 4 colheres de sopa de açúcar, o cacau e 700 ml de água.
Depois de tudo bem misturado, deixe ferver e retire do lume.
Reserve 2 palitos la reine e passe os restantes por cacau até que fiquem bem embebidos.
Espalhe os palitos por cima do creme.
Desfaça em migalhas os palitos la reine que reservou.
3. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Adicione 2 colheres de sopa de açúcar.
Bata até que fique chantilly.
4. Bata as claras em castelo.
Adicione o restante açúcar.
Bata até que fique um merengue consistente.
5. Envolve com cuidado o merengue com o chantilly.
Cubra a sobremesa com o creme branco e alise.
Por fim, polvilhe a sobremesa com os palitos la reine esfarelados.
Guarde no frigorífico até que fique bem fresca.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com