

BAVAROISE DE AMÊNDOA COM DOCE DE OVOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

400 ml de natas frescas para bater
1 lata de leite condensado com 397g
6 folhas de gelatina
100 ml de leite
150g de amêndoas com pele moídas
125g de doce de ovos
125g de fios de ovos
Amêndoas com pele para decorar



Tempo de preparação: 10 minutos + 4 horas
Custo: 11.00 € | Custo por pessoa: 1.38 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bavaoise-amendoa-doce-ovos-38902/>

PREPARAÇÃO

1. Demolhe as folhas de gelatina uma a uma em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho com leite quente, adicione as folhas de gelatina bem escorridas e mexa até que fiquem bem dissolvidas.
2. Bata as natas até que fiquem bem consistentes.
Enquanto bate, junte o leite condensado em fio, a amêndoa moída e por fim, a gelatina dissolvida no leite.
Bata até que tudo fique bem misturado.
3. Coloque o creme numa fôrma de bolo inglês com 25 cm de comprimento e espalhe.
Leve ao frigorífico aproximadamente 4 horas até que o creme fique fresco e solidificado.
4. Na hora de servir, mergulhe a fôrma durante alguns segundos em água quente e desenforme.
Barre o topo do bavaoise com o doce de ovos.
Decore com os fios de ovos e as amêndoas.
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