

# NATAS DO CÉU

## INGREDIENTES PARA 6 a 8 PESSOAS

200 ml de natas frescas para bater  
6 ovos  
200g de bolacha maria ralada  
40g de açúcar  
80g de açúcar  
130g de açúcar  
1 casquinha de limão  
1 pau de canela  
Amêndoa torrada picada q.b. (opcional)



Tempo de preparação: 45 minutos + 2 horas  
Custo: 2.80 € | Custo por pessoa: 0.35 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/natas-do-ceu-41265/>

## PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.  
Mexe as gemas com um garfo.
2. Num tachinho leve ao lume 120 ml de água, os 130g de açúcar, a casquinha de limão e o pau de canela.  
Mexe e quando entrar no ponto de ebulição, deixe ferver durante 5 minutos.  
Passado os 5 minutos, retire a casquinha de limão e o pau de canela.  
Apague o lume e deixe arrefecer um pouco.
3. À calda de açúcar morna, misture muito bem as gemas.  
Leve novamente ao lume e deixe cozinhar em lume moderado, sem parar de mexer.  
Logo que as gemas engrossem e antes de começar a ferver, apague o lume e mexa mais um pouco para que as gemas não cozam.  
Deixe arrefecer o doce de ovos.
4. Depois do doce de ovos frio, bata as natas até que fiquem consistentes.  
Enquanto bate, adicione aos poucos os 40g de açúcar e bata até que fique chantilly.
5. Bata as claras em castelo bem firmes.  
Sem parar de bater, adicione os 80g de açúcar e bata até que fique um merengue consistente.  
Envolva muito bem o chantilly com o merengue até que fique um creme homogêneo.
6. Em taças ou em copos, coloque camadas alternadas de bolacha maria e de creme branco.  
Com uma colher, alise bem entre cada camada.  
A última camada deverá ser de creme branco.
7. Por fim, divida o doce de ovos pelos copos ou pelas taças.  
Polvilhe com a amêndoa torrada picada ou a bolacha maria ralada.  
Leve ao frigorífico até que fique fresca.  
Depois da sobremesa fria está pronta a servir.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!