

LEITE MERENGADO DE NATAL **NATAL**

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 lata de leite condensado com 390g
1 litro de leite
5 gemas de ovo
100g de açúcar
4 colheres de sopa de farinha maizena
1 casca de limão

PARA O CARAMELO:

200g de açúcar
125 ml de água

PARA O MERENGUE:

5 claras
6 colheres de sopa de açúcar

PREPARAÇÃO

Num tacho, leve ao lume as 200g de açúcar para o caramelo e a água. Mexa e deixe ferver até ficar com cor de caramelo.

Apague o lume e espalhe bem o caramelo num tabuleiro de ir ao forno.

Num outro tacho, leve ao lume o açúcar, a casca de limão e o litro de leite. Mexa e deixe ferver.

Quando começar a ferver apague o lume e retire a casca de limão.

Num outro tacho, misture bem as gemas com o leite condensado e com a farinha maizena.

Depois de tudo bem misturado, junte o leite fervido e mexa bem.

Leve novamente ao lume até engrossar e cozer a farinha maizena.

Coloque o creme num tabuleiro por cima do caramelo.

Bata as claras em castelo e a meio junte as 6 colheres de sopa de açúcar. Bata muito bem até ficar merengue.

Espalhe bem o merengue por cima do creme no tabuleiro.

Leve ao forno pré-aquecido nos 200° durante 10 minutos.

Depois de alourado está pronto a servir.

Sirva esta sobremesa morna ou fria.

Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.20 €

<http://www.saborintenso.com/f23/leite-merengado-natal-1004/>

www.saborintenso.com