



Sobremesas

Bolos

Bavaroise de Leite Condensado e Natas

🕒 45 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

5 folhas de gelatina
1 embalagem de biscoitos amanteigados
6 claras de ovo
6 c. de sopa de açúcar
150 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
50 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	313,9 kcal	16%*
Proteínas	7,3 g	15%*
Lípidos	6,5 g	9%*
Hidratos de Carbono	52,5 g	20%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Coloque a gelatina de molho em água fria.
- 2 Reduza as bolachas a farinha.
- 3 Deite o leite condensado num tacho e leve ao lume até levantar fervura.
- 4 Retire do lume, junte-lhe a gelatina escorrida, mexa bem e deixe arrefecer.
- 5 Bata as natas em chantilly (sem juntar açúcar).
- 6 Bata as claras em castelo, junte-lhes o açúcar, a pouco e pouco, batendo sempre até o preparado ficar brilhante e, nessa altura, adicione-lhe as natas batidas e a mistura de leite condensado e gelatina.

- 7** Passe uma forma por água fria.
- 8** Cubra o fundo com uma camada de bolacha moída e sobre esta disponha uma camada de mistura de leite condensado.
- 9** Repita esta operação alternando as camadas de bolacha com o preparado de leite condensado, terminando com este último.
- 10** Leve a forma ao frio até a bavaroise solidificar. Desenforme, decore a gosto e sirva de imediato.