

Sobremesas | Doces de Colher

Farófias Bimby

Agradavelmente intemporais, não há época específica para nos deliciarmos com esta sobremesa. Melhor que não termos que esperar pelo Natal para apreciarmos as Farófias, e podemos fazê-las em casa com a receita Farófias Bimby apresentadas pela Nestlé. Aproveite a chegada do Natal e junte esta receita às suas receitas natalícias. As Farófias feitas na Bimby são rápidas e fáceis de preparar. O toque do Leite Condensado da Nestlé, dá-lhes um toque especial.

30 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

30 g de açúcar
6 claras de ovo
1 pitada de sal
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
1/2 chávena de essência de baunilha
1 raspa de casca de limão (meio limão)
1 canela em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	326,6 kcal	16%*
Proteínas	8,8 g	18%*
Lípidos	8,7 g	12%*
Hidratos de Carbono	41,5 g	16%*

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

Preparação

1. PREPARAÇÃO DAS FARÓFIAS: Com o copo limpo e seco coloque o açúcar e pulverize 10 seg/vel 9.
2. Coloque a borboleta, as claras, o sal e programe 6 min/70°C/vel 3 1/2.
3. Divida as claras em 6 porções e coloque-as uns instantes sobre papel de cozinha para eliminar o excesso de humidade. Coloque as farófias em taças individuais.
4. PREPARAÇÃO DO CREME: Coloque todos os ingredientes e programe 6 min/90°C/vel 3 1/2, deixe arrefecer um pouco.
5. Deite o creme por cima das farófias e sirva polvilhado com canela.