



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

Sobremesa por Camadas de Mirtilos

🕒 0 min.

🕒 Médio

🕒 Moderado

🍴 6 doses

Ingredientes

- 4 ovos
- 350 g de açúcar
- 100 g de farinha
- 250 g de mirtilos
- 1/4 de sumo de limão
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1 lata de doce de mirtilos
- 200 ml de Natas LONGA VIDA
- 1 embalagem de creme de coco
- 5 folhas de gelatina
- 2 c. de sopa mel
- 2 claras de ovo
- 50 g de açúcar em pó
- 1 c. de sobremesa de aroma de baunilha
- 1 cálice de vinho do Porto
- 50 g de manteiga
- 50 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	1087,4 kcal	54%*
Proteínas	18,2 g	36%*
Lípidos	26,7 g	38%*
Hidratos de Carbono	179,0 g	69%*

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

Preparação

1 CAMADA DE BOLO:

- 2 Bater quatro ovos com 100g de açúcar.
- 3 Juntar 100g de farinha e misturar tudo muito bem.
- 4 Adicionar 2 colheres de sopa de creme de coco.
- 5 Levar ao forno a 180° cerca de 20 minutos numa forma redonda amovível, colocando papel vegetal na base, untando tudo com manteiga, para além de polvilhar com farinha.
- 6 Retirar do forno e reservar, deixando arrefecer no prato de servir, este entretanto escolhido para servir a sobremesa.

7 DOCE DE MIRTILOS:

- 8 Levar ao lume brando 200g de mirtilos, 100g de açúcar e o sumo de limão, mexendo de vez em quando.
- 9 Quando os mirtilos ficarem cozidos, triturar tudo com a varinha mágica.
- 10 Manter em lume durante só mais alguns minutos e reservar.

11 CAMADA DE SEMIFRIO DE MIRTILOS:

- 12 Misturar o restante creme de coco e o Leite Condensado NESTLÉ.
- 13 Bater as Natas LONGA VIDA com 50g de açúcar.
- 14 Colocar as folhas de gelatina em água fria para hidratar, para depois serem levadas ao micro-ondas até derreterem.
- 15 Adicionar a gelatina ao creme de coco com o Leite Condensado NESTLÉ.
- 16 Juntar o preparado anterior às natas com o açúcar
- 17 Verter o creme de mirtilos aos poucos na mistura anterior, mexendo tudo muito bem.
- 18 Levar o resultado anterior ao frigorífico até solidificar em cima da camada de bolo com a ajuda da mesma forma redonda amovível.

19 CHOCOLATE:

- 20 Levar 2 colheres de sopa de mel, 2 colheres de sopa de manteiga, 4 colheres de sopa de chocolate de culinária derretido e 2 colheres de açúcar a lume brando até engrossar, mexendo sempre.
- 21 Depois de arrefecer, espalhar o resultado anterior por cima da camada de semifrio anterior, depois desta solidificar, com cuidado e com a ajuda de uma espátula.

22 MERENGUE SIMPLES:

- 23 Bater as 2 claras em castelo.
- 24 Acrescentar 50g de açúcar, aos poucos, e verter o aroma de baunilha.
- 25 Levar ao forno numa forma untada com margarina e polvilhada com farinha, com a porta do forno entreaberta a uma temperatura baixa até ficar ligeiramente tostado, tendo em conta o mesmo diâmetro da base da forma redonda utilizada acima, sem esquecer de fazer pequenos efeitos com uma colher.
- 26 REDUÇÃO DE MIRTILOS:
- 27 Levar 50g de mirtilos, 1 cálice de vinho do Porto e 50g de açúcar a lume brando, deixando reduzir até ficar um molho espesso.
- 28 Deixar arrefecer e colocar de seguida por cima da camada anterior