



Sobremesas

Doces de Colher

## Natas do Céu

🕒 45 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

5 ovos  
2 gemas de ovo  
340 g de açúcar  
200 ml de natas LONGA VIDA NESTLÉ  
100 g de bolacha maria  
1 c. de sopa de farinha maizena  
125 ml de água  
2 paus de canela  
amêndoa laminada q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	440,3 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	15,5 g	31%*
<b>Lípidos</b>	17,9 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,9 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Comece por separar as gemas das claras dos 5 ovos e acrescentar mais 2 gemas ao recipiente das gemas.
- 2 Num tacho coloque 250 g de açúcar, 125 ml de água e os paus de canela. Leve ao lume mexendo de vez em quando até obter ponto pérola.
- 3 Entretanto com a ajuda de um garfo bata as gemas e acrescente a farinha maizena. Caso comece a formar grumos, passe as gemas por um coador. Reserve.
- 4 Quando a calda de açúcar estiver já em ponto pérola retire do lume e deixe arrefecer uns 10 minutos. Acrescente o açúcar pouco a pouco às gemas, mexendo sempre para as mesmas não cozerem. Leve novamente ao lume brando até engrossar nunca deixando ferver, quando passar a colher pelo fundo e der para ver o fundo da panela está no ponto certo. Retire do lume e deixe arrefecer.

- 5 Com a ajuda de um processador ou de uma picadora, pique as bolachas. Reserve.
- 6 Bata as claras em castelo, adicionando aos poucos 50 g de açúcar sem parar de bater. Noutro recipiente bata as natas e acrescente 40g de açúcar pouco a pouco sem parar de bater. Junte as natas às claras em castelo e envolva.
- 7 Numa taça grande ou em taças individuais disponha um terço do creme das natas, depois coloque a bolacha, novamente mais um terço do creme de natas, a bolacha e por fim o restante creme de natas. Assim irá formar camadas de creme de natas e bolacha. Finalize o doce com uma camada de doce de ovos por cima das natas. Decore com amêndoa laminada e sirva.