

Receitas em vídeo | Sobremesas

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

Energia	440,3 kcal	22%*
Proteínas	15,5 g	31%*
Lípidos	17,9 g	26%*
Hidratos de Carbono	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.