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.