



Sobremesas Bolos

Bavaoise 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 bavaoise solidificar. Desenforme, decore a gosto e sirva de imediato.