



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

<b>Energia</b>	313,9 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	7,3 g	15%*
<b>Lípidos</b>	6,5 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.