



Sobremesas

Doces de Colher

## Farófias Bimby

Agradavelmente intemporais, não há época específica para nos deliciarmos com esta sobremesa. Melhor que não termos que esperar pelo Natal para apreciarmos as Farófias, e podemos fazê-las em casa com a receita Farófias Bimby apresentadas pela Nestlé. Aproveite a chegada do Natal e junte esta receita às suas receitas natalícias. As Farófias feitas na Bimby são rápidas e fáceis de preparar. O toque do Leite Condensado da Nestlé, dá-lhes um toque especial.

🕒 30 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 30 g de açúcar
- 6 claras de ovo
- 1 pitada de sal
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 4 gemas de ovo
- 1/2 chávena de essência de baunilha
- 1 raspa de casca de limão (meio limão)
- 1 canela em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	326,6 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	8,8 g	18%*
<b>Lípidos</b>	8,7 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,5 g	16%*

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

### Preparação

- 1** PREPARAÇÃO DAS FARÓFIAS: Com o copo limpo e seco coloque o açúcar e pulverize 10 seg/vel 9.
- 2** Coloque a borboleta, as claras, o sal e programe 6 min/70°C/vel 3 1/2.
- 3** Divida as claras em 6 porções e coloque-as uns instantes sobre papel de cozinha para eliminar o excesso de humidade. Coloque as farófias em taças individuais.
- 4** PREPARAÇÃO DO CREME: Coloque todos os ingredientes e programe 6 min/90°C/vel 3 1/2, deixe arrefecer um pouco.
- 5** Deite o creme por cima das farófias e sirva polvilhado com canela.