

DOCE DE OVOS-MOLES E NATAS

Ingredientes:

5 dl de natas frias
150 g de Açúcar
2 Claras
300 g de Bolacha tipo Maria
200 g de Ovos-moles
125 g de miolo de amêndoa laminado e torrado
1 Morango para decorar

Preparação:

Prepare os ovos-moles, levando ao lume 125 g de açúcar com 0,6 dl de água, até ferver. À parte misture 4 gemas com 1 c. (sobremesa) de farinha e 1 pitada de baunilha em pó. Incorpore a mistura na calda e deixe cozer sobre lume brando, mexendo sempre até espessar.