

## **MOLOTOF COM LEITE-CREME**

### **Ingredientes:**

6 Claras e 1 pitada de sal fino  
175 g açúcar

### **Leite-Creme**

5 dl de leite meio-gordo  
½ Limão (casca) e 100 g açúcar  
30 g de farinha  
1 Pitada de sal fino  
3 Gemas  
1 Ovo

### **Decoração:**

Canela em pó  
1 físalis

### **Preparação:**

Comece por bater as claras em castelo firme com o sal. Junte o açúcar aos poucos, batendo sempre até deixar de sentir o granulado.

Unte com manteiga e polvilhe com açúcar uma forma de chaminé com 20 cm de diâmetro e verta o preparado. Bata com a forma, ao de leve, numa superfície plana, para retirar o ar das claras. Leve ao forno a 180°, por 15 a 20 minutos.

Depois de cozido, retire e deixe arrefecer em local quente. Desenforme para um prato de servir e reserve.

Entretanto, faça o leite-creme, colocando um tacho ao lume com o leite e a casca de limão. Deixe ferver.

Numa tigela à parte, misture os restantes ingredientes com uma vara de arames e junte-os ao leite fervido.

Leve novamente ao lume mexendo sempre até engrossar. Retire, elimine a casca de limão e deixe amornar. Verta o leite-creme sobre o molotof. Polvilhe com canela e decore com o físalis.