

OVOS NEVADOS

INGREDIENTES

500 ml leite

3 claras

3 gemas

80 g açúcar

2 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

bata as claras em neve até que fiquem bem firmes

adicione 3 colheres de açúcar, uma a uma, e continue batendo até obter um suspiro

ferva o leite

coloque o leite fervido em fogo baixo e adicione as claras em neve colocadas delicadamente com uma colher

deixe 15 segundos e vire (com cuidado para não quebrar)

deixe mais 15 segundos, retire com uma escumadeira, coloque em recipiente fundo e reserve (com cuidado para não quebrar)

bata as gemas em uma batedeira com as outras 3 colheres de açúcar e a essência de baunilha, até a consistência de creme

desligue a batedeira e acrescente o leite do cozimento

leve ao fogo para engrossar, mexendo sempre, sem deixar ferver

retire do fogo, continue mexendo até esfriar (para não talhar)

sirva em um prato fundo e coloque por cima as nuvens de suspiro

coloque na geladeira por 15 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16225-ovos-nevados.html>