

Ovos Nevados Especiais



Ingredientes:

6 ovos Korin

1 litro de leite sem lactose

8 colheres (sopa) de açúcar demerara orgânica

5 gotas de baunilha ou um pedaço de fava de baunilha orgânica

Canela orgânica se desejar

Modo de Preparo: Ovos nevados

Em uma batedeira, bata as claras Korin em neve até ficar um suspiro firme, junte mais 3 colheres (sopa) de açúcar e bata mais um pouco.

Em uma panela, coloque o leite, 2 colheres (sopa) de açúcar e a baunilha e leve ao fogo até ferver. Abaixar o fogo e mantenha aquecido. Coloque as claras batidas na panela com o leite quente, com a ajuda de uma colher. Cozinhe por cerca de 2 minutos e vire com uma escumadeira para cozinhar dos dois lados. Retire as claras da panela, deixe escorrer bem (reserve esse leite). Coloque-as em uma compoteira.

Modo de Preparo: Creme

Bata as gemas com o restante do açúcar e junte ao leite que ficou reservado.

Acrescente a baunilha e misture bem. Despeje essa mistura no leite que sobrou na panela, fora do fogo, mexendo sempre para evitar que talhe. Leve ao fogo bem baixo, sem parar de mexer até obter um creme aveludado. Despeje o creme sobre as claras cozidas. Leve à geladeira e sirva bem gelado.

Dica: Use uma panela grande para evitar que o leite derrame quando ferver.

Se o creme de gemas não ficar homogêneo, leve a batedeira e bata mais um pouco.