

# Alasca de laranja

Rendimento: 1 pavê



## Ingredientes

- 200 g de biscoito champagne
- 2 laranjas (suco e raspas)
- ½ xícara (chá) de Cointreau
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 4 claras
- 1 litro de sorvete de creme
- 1 xícara de água (200 ml)

## Modo de Preparo

Disponer os biscoitos num refratário retangular grande (33 x 23cm). Regar com o suco de laranja, o licor e espalhar as raspas. Reservar. Numa panela média misturar bem o **Açúcar Cristal Alto Alegre** com 1 xícara de água (200 ml) e levar ao fogo baixo sem mexer até obter uma calda em ponto de fio fraco. Bater as claras em neve e despejar a calda em fio sem parar de bater até que esfrie e dobre de volume. Reservar. Disponer o sorvete sobre os biscoitos com a ajuda de uma colher apropriada. Distribuir o merengue por igual sobre o sorvete e com as costas de uma colher fazer picos. Levar ao forno quente, pré aquecido (250°C), por cerca de 2 minutos para dourar. Servir a seguir.

Tempo de preparo: 2 horas.