

# Ovos Nevados

Rendimento: 3 porções



## Ingredientes

- 5 xícaras (chá) de leite
- 6 ovos
- 360 g de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

## Modo de Preparo

Colocar o leite para ferver em uma panela. Bater na batedeira as claras e depois que estiverem bem firmes, acrescentar uma a uma doze colheres de sopa de **Açúcar Refinado Alto Alegre** e bater até obter um suspiro. Colocar colheradas deste suspiro sobre o leite fervendo na panela.

Deixar cozinhar por 15 segundos de cada lado. Retirar do cozimento com uma escumadeira e colocar em um recipiente fundo. Reservar. Retirar o leite do fogo e deixar esfriar. Bater na batedeira as gemas peneiradas com o restante do **Açúcar Refinado Alto Alegre** e a baunilha até obter uma gemada fofa. Acrescentar o leite utilizado no cozimento das claras e levar ao fogo em uma panela para engrossar, mexendo sempre sem deixar ferver. Retirar do fogo, deixar esfriar e despejar sobre as claras cozidas. Servir gelado.

Tempo de Preparo: 2 horas.