

## Ovos Nevados



### Ingredientes

- 5 xícaras (chá) de leite (1 litro)
- 24 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (360g)
- 6 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

### Modo de Preparo

Colocar o leite para ferver em uma panela. Bater na batedeira às claras e depois que estiverem bem firmes, acrescentar uma a uma doze colheres de sopa de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, 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.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### Ovos Nevados

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.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 2 horas



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)