

冰布糠

路路小廚

材料：

馬利餅
半包(175克)



煉奶
250克



淡忌廉
1公升



蛋白
8個



做法：

1. 將馬利餅放入密實袋壓碎，又或用攪拌機打碎，用篩子篩出幼餅碎備用；
2. 將淡忌廉放置於室溫，將其打至半企立狀（有紋，狀似軟雪糕），加入煉奶打至稠糊狀（拿起打蛋器時忌廉能黏在上面）；
3. 在另一容器（必須是玻璃、金屬或陶瓷）將蛋白打至泡沫狀，再放入淡忌廉打至混合在一起；
4. 將材料放入餅模型或小杯等容器，一層餅碎，一層忌廉，梅花間竹的加上，最後一層必須是餅碎；
5. 放入冰格最少3小時，吃前約一小時放雪櫃普通層隔便可。



Servida



Ingredientes :

175g de bolacha Maria
(cerca de ½ pacote)



250g de leite
condensado



1l de natas para bater



8 claras de ovos



Preparação :

1. Triture as bolachas Maria. Se não possuir trituradora, poderá colocar as bolachas Maria dentro de um saco de plástico e esmigalhá-las com a ajuda de um rolo da massa. Passe as migalhas por uma peneira para conseguir um pó fino.
2. Quando as natas estiverem à temperatura ambiente, bata-as até conseguir uma consistência aveludada (semelhante à de um sorvete). Adicione o leite condensado e continue a bater até misturar bem os dois ingredientes (ou até a mistura se agarrar ao batedor quando o levantar).
3. Numa taça (de vidro, cerâmica ou metal) bata as claras em castelo e adicione-as à mistura de nata e leite condensado.
4. Coloque o preparado num único recipiente ou em várias taças individuais, alternando uma camada de bolacha triturada com uma camada de preparado mas terminando sempre com uma camada de bolacha triturada.
5. Coloque no congelador durante pelo menos 3 horas. Uma hora antes de servir retire do congelador e coloque no frigorífico.



Serradura

Ingredients :

1/2 pack of Marie biscuits(175g)



250g of condensed milk



1litre of whipping cream



8 egg whites



Directions :

1. Crush Marie biscuits in a zipper storage bag or blast in a blender. Sieve fine crumbs with a sifter for later use.
2. Set whipping cream at room temperature. Beat the cream until soft peaks form (soft ice-cream texture). Add condensed milk and continue to beat until it holds stiff peaks (cream clings when beater is lifted).
3. In another bowl (must be glass, ceramic or metal), beat egg whites until light and fluffy; blend in whipped cream until well mixed.
4. Spoon the mixed ingredients into cake pans or small containers. Sprinkle the biscuit crumbs on top of the cream in alternative layers. The top layer must be biscuit crumbs.
5. Place in freezer for at least 3 hours. Put in refrigerator for about 1 hour before serving.

