

Sobremesa Relâmpago

Rendimento: 8 porções
Tempo de Preparo: 30 minutos
Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

- 1 lata de **Figos em Calda Olé**
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 100g de coco ralado
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro
- margarina para untar

Modo de Preparo:

Pique os **Figos em Calda Olé**, reserve a calda e 2 inteiros para enfeitar. Misture as gemas, o amido, o leite condensado e o leite. Leve ao fogo mexendo sempre. Junte 1 xícara (chá) da calda do figo reservada, o figo picado e o leite de coco. Misture bem e cozinhe até engrossar e quase soltar do fundo da panela. Despeje em uma travessa untada e polvilhada com metade do coco ralado e reserve. Bata as claras em neve, junte o açúcar e o creme de leite, batendo por mais 2 minutos. Despeje sobre o creme de figo, polvilhe com metade do coco ralado e decore com os figos. Leve à geladeira por 3 horas.

Dica: Se desejar, adicione antes das claras batidas, uma camada de biscoito inglês umedecido em conhaque.

Produto Utilizado:

Figos em Calda Olé

