



Semi-frio ao café

ingredientes

- 500 g de nata
- 100g de açúcar
- amêndoas em tiras
- 3 gemas
- ½ dl de café muito forte + 1 colher
- 1 colher de chá de Maizena

preparação

Ponha o açúcar num tacho, molhe-o com um pouco de água e leve ao lume até fazer ponto fraco.

Misture o café frio com as gemas e deite em fio sobre a calda, mexendo sempre. Leve novamente ao lume fraco, mexendo sempre até ficar um creme.

Deixe esfriar completamente.

Bata 200g de natas com uma colher de café frio e misture delicadamente ao creme de ovos.

Divida o preparado em 6 taças ou numa forma grande e ponha no congelador até prender.

Ferva a restante nata com a Maizena e 2 colheres de açúcar até ficar um creme, junte-lhe as amêndoas em tirinhas e sirva morno com o semi-frio.

