

## DOCE DA CASA

Ingrédients pour 6 personnes :

1 bte de 300g lait concentré sucré  
2x la bte de lait concentré avec du lait entier ou demi écrémé  
1 c à café maïzena  
5 œufs  
1 pot de 20 cl crème fraîche  
3 c à soupe de sucre  
2 paquets biscuits Bolacha Maria (Intermarché)  
Option : café, lait vanillé

Ce dessert est réalisé par plusieurs couches en alternance avec le lait concentré et les œufs, puis une couche de biscuits, puis de la crème fraîche montée en chantilly, à répéter 2 fois, et recouverte au dernier moment par des biscuits réduits en poudre.

PREPARATION :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et réserver. Verser le lait concentré dans une casserole, diluer la maïzena dans le lait entier ou demi écrémé  
Ajouter les jaunes d'œufs à la casserole avec le lait concentré puis le lait avec la maïzena et mettre à chauffer. Ne pas s'arrêter de mélanger, lorsque celle-ci devient épaisse retirer du feu. Vous pouvez commencer le montage du doce da casa en versant cette préparation dans des verrines en verre individuelles ou un plat unique: si vous vous voulez faire plusieurs couches , ne versez que la moitié de la préparation.

Battre les blancs en neige et réserver, battre la crème fraîche avec un peu de sucre, une fois la chantilly bien faite, mélanger avec les blancs de manière « aérée » à l'aide d'une cuillère pas au fouet.

Sur la verrine ou le plat unique (où vous avez déjà versé la préparation aux œufs), rajouter des biscuits imbibés de café ou de lait vanillé. Enfin verser la préparation à la chantilly par dessus, mettre au frigo 2h au minimum.

Si vous voulez alterner plusieurs couches : tout d'abord, celle avec le lait concentré, puis les biscuits imbibés, puis la chantilly, puis de nouveau le lait concentré, les biscuits et la chantilly et mettre au frigo.

Au moment de servir, rajouter les biscuits réduits en poudre sur le dessus pour la décoration (ne pas le faire avant).

Servir bien frais