

PAPOS DE ANJO

INGREDIENTES PARA 24 PAPOS DE ANJO

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

- 10 gemas de ovo
- 2 ovos
- 1 colher de sopa rasa de farinha maizena
- 500g de açúcar
- 500 ml de água
- 7,5g de açúcar baunilhado
- 30 ml de rum
- 2 casquinhas de limão
- 1 pau de canela

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte as gemas, os ovos e a farinha maizena. Bata muito bem até ficar um creme fofo e volumoso.
2. Coloque o creme em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Não encha as forminhas em demasia.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer durante 12 minutos.
4. Entretanto, numa panela, leve ao lume o açúcar, o açúcar baunilhado, as casquinhas de limão, o pau de canela, o rum e a água. Mexa e deixe ferver durante 5 minutos.
5. Depois da massa cozida, retire e desenforme.
6. Passado os 5 minutos da calda estar a ferver, apague o lume. Pique os bolinhos de ambos os lados com um garfo. Passe-os pela calda e coloque numa taça.
7. Com uma escumadeira, retire a casca de limão e o pau de canela. Espalhe a restante calda por cima dos bolinhos. Deixe arrefecer. Depois de frios estão prontos a servir.

Custo: 2.20 € ; Custo por papo de anjo: 0.09 €

<http://www.saborintenso.com/f23/papos-anjo-11820/>