

OVOS MOLES COM AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

100g de amêndoa picada
250g de açúcar
200 ml de água
8 gemas de ovo
2 ovos



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.50 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/ovos-moles-amendoa-23261/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a água e o açúcar.
Mexe e deixe ferver durante 10 minutos.
Passado os 10 minutos, retire do lume e deixe arrefecer um pouco.
2. À calda de açúcar, adicione as gemas e os ovos.
Com uma colher de pau ou uma vara de arames, misture muito bem os ovos com a calda.
3. Leve o tacho novamente ao lume.
Deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.
Logo que comece a engrossar, adicione 2/3 da amêndoa e misture.
Antes de começar a ferver apague o lume.
Coloque em tacinhas e deixe arrefecer.
Sirva os ovos moles bem frios, polvilhados com a restante amêndoa.