

TROUXINHAS DE OVOS

INGREDIENTES PARA 9 TROUXINHAS

11 gemas de ovo
1 ovo
500g de açúcar
300 ml de água
1 casquinha de laranja
1 pau de canela
40 ml de licor de laranja



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.50 € | Custo por trouxinha: 0.27 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/trouxinhas-ovos-24143/>

PREPARAÇÃO

1. Junte o ovo com as gemas.
Mexe tudo muito bem com um garfo.
Passe a mistura das gemas com o ovo numa rede fina.
2. Espalhe a mistura dos ovos, num tabuleiro (40 cm x 26 cm) previamente untado com manteiga e polvilhado com açúcar.
Rode o tabuleiro de forma a que o ovo fique bem espalhado e fique uma camada bem fininha.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 250º e deixe cozer entre 2 a 3 minutos.
Logo que o ovo deixe de estar líquido, retire.
4. Com uma faca, corte 9 rectângulos iguais.
Enrole cada rectângulo num rolinho e coloque num prato.
5. Num tacho, leve ao lume a água, o açúcar, a casca de laranja e o pau de canela.
Mexe e deixe ferver durante 8 minutos.
Passado os 8 minutos, retire a casca de laranja e o pau de canela.
Junte o licor, mexa e apague o lume.
6. Num prato alto ou num tabuleiro, coloque as trouxinhas de ovos.
Regue com a calda quente.
Deixe arrefecer e guarde no frigorífico.
Depois de frio, está pronto a servir.
Acompanhe com fios de ovos e cerejas em calda.