

BOLO DE DOCE DE OVOS DE NATAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

250g de açúcar
100 ml de água
8 gemas
6 ovos
100g de açúcar
35g de farinha maizena
120g de farinha de trigo sem fermento
125g de fios de ovos
Cerejas em calda para decorar
Um tabuleiro com 35x22 cm,
untado com manteiga,
forrado com papel vegetal
e novamente untado com manteiga



Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.60 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-doce-ovos-natal-24233/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte as 100g de açúcar às gemas e bata até que fique uma gemada esbranquiçada.
Bata as claras em castelo.
2. Alternadamente, adicione à gemada, a farinha, a farinha maizena e as claras.
Envolva tudo muito bem.
Espalhe a massa do bolo no tabuleiro.
Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
3. Entretanto, faça o doce de ovos.
Num tacho, leve ao lume a água e os 250g de açúcar.
Mexe e deixe ferver em lume médio durante 4 minutos.
Passado os 4 minutos, deixe a calda arrefecer.
4. Quando o bolo estiver cozido, retire-o.
Desenforme o bolo sobre um pano polvilhado com açúcar.
Polvilhe o bolo com um pouco de açúcar.
Com uma faca, corte o bolo ao meio de modo a que fiquem 2 quadrados.
Coloque metade do bolo num prato e deixe arrefecer.
5. Mexa as gemas com um garfo.
Junte à calda de açúcar já fria.
Mexe e leve novamente ao lume.
Sem parar de mexer, deixe cozinhar em lume brando até que os ovos comecem a engrossar.
Quando começar a borbulhar, apague o lume, mas não pare de mexer.
Para de mexer quando arrefecer um pouco e deixe que fique frio.
6. Depois de frio, barre metade do bolo com metade do doce de ovos.
Espalhe bem.
Por cima do doce, coloque a outra metade do bolo e barre-o com o restante doce de ovos.
7. Decore o bolo com os fios de ovos e as cerejas em calda.
E está pronto a servir.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com