

FIOS DE OVOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 400g

16 gemas de ovo
500g de açúcar
300 ml de água



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.68 € | Custo por 100g: 0.67 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/fios-ovos-34055/>

PREPARAÇÃO

1. Passe as gemas por uma rede fina.
 2. Num tacho largo, leve ao lume o açúcar e a água.
Deixe ferver durante 2 minutos até atingir o ponto de pérola fraco.
Depois de atingir o ponto, mantenha o lume médio.
 3. Coloque um pouco de gemas num passador chinês próprio para fios de ovos.
Rapidamente, faça círculos por cima da calda.
Quanto mais rápido for, mais finos ficam os fios.
Deixe cozinhar alguns segundos e retire com uma escumadeira.
Repita o processo até acabar as gemas.
De vez em quando, adicione um pouco de água fria para manter o ponto da calda.
 4. Logo que os fios de ovos arrefeçam um pouco, molhe as mãos em água fria e separe os fios.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com