

MOLOTOF COM DOCE DE OVOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

12 ovos à temperatura ambiente
12 colheres de sopa de açúcar
1 pitada de sal
Caramelo líquido q.b.
250 ml de água
280g de açúcar
2 casquinhas de limão
Amêndoa laminada torrada



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.30 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/molotov-doce-ovos-41367/>

PREPARAÇÃO

1. Forre muito bem com caramelo líquido uma forma grande anti-aderente com buraco.
 2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Coloque as gemas numa taça e as claras numa tigela grande ou num alguidar.
 3. Às claras, junte uma pitada de sal e bata muito bem em castelo.
Quando as claras estiverem bem consistentes e sem parar de bater, adicione as 12 colheres de açúcar uma a uma.
Bata muito bem até que fique um merengue.
Por fim, adicione 1 colher de sopa de caramelo e bata mais um pouco.
É importante que as claras fiquem bem batidas.
Todo o processo deve demorar aproximadamente 15 minutos.
 4. Na forma, espalhe colheres de claras.
Vá alisando e bata a forma na bancada para que fique tudo bem compacto.
 5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C de forma a que a forma fique bem centrada no forno.
Deixe cozer durante 20 minutos.
Passado os 20 minutos, abra ligeiramente a porta do forno e desligue-o.
Deixe o molotov arrefecer durante 30 minutos no forno.
Depois de frio, desenforme-o.
 6. Entretanto, faça o doce de ovos.
Num tacho leve ao lume a água, os 280g de açúcar e as casquinhas de limão.
Mexe e deixe ferver.
Quando entrar no ponto de ebulição, deixe ferver durante 5 minutos.
Passado os 5 minutos, apague o lume, retire as casquinhas de limão e deixe arrefecer a calda.
 7. Mexa as gemas com um garfo.
Passe as gemas numa rede fina e misture-as com a calda morna.
Mexe muito bem com uma colher e leve novamente ao lume.
Deixe cozinhar em lume moderado sem parar de mexer.
Logo que as gemas engrossarem e antes de começar a ferver, apague o lume e mexa mais um pouco para que as gemas não cozam.
Depois do doce de ovos morno, guarde no frigorífico até que fique bem fresco.
 8. Na hora de servir, cubra o molotov com o doce de ovos e decore com a amêndoa.
- 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