

Encharcada de Ovos

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

18 gemas
4 ovos
600g de açúcar
1 pau de canela
3 casquinhas de limão
600 ml de água
Canela em pó



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 3.80 € | Custo por pessoa: 0.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/encharcada-ovos-42782/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho largo leve ao lume a água, o açúcar, as casquinhas de limão e o pau de canela. Mexa e deixe ferver aproximadamente 8 minutos até que o açúcar fique em ponto pérola.
 2. Parta os ovos e passe-os numa rede fina juntamente com as gemas. Depois dos ovos passados na rede, bata ligeiramente com uma vara de arames ou um garfo.
 3. Passado os 8 minutos, retire com uma escumadeira as casquinhas de limão e o pau de canela. Quando passar com a colher e a calda caír em gotas, está no ponto de pérola.
 4. Com uma escumadeira, mexa a calda sem parar e simultaneamente coloque em fio pequenas porções dos ovos.
 - À medida que os ovos cozem, vá afastando com a escumadeira para que não se misturem com os ovos crus. Continue este processo até acabar os ovos.
 - Depois de todos os ovos colocados no tacho, deixe cozinhar durante alguns segundos para que os ovos fiquem cozidos.
 5. Coloque os ovos numa travessa ou num prato fundo de ir ao forno de preferência de barro. Espalhe tudo por igual. Polvilhe com canela em pó.
 6. Leve ao forno pré-aquecido nos 250°C e deixe alourar aproximadamente 15 minutos. Depois da encharcada lourinha, retire e deixe arrefecer totalmente.
- Depois de fria está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!