

Doce de Ovos

INGREDIENTES PARA 220G

6 gemas de ovo

150g de açúcar

125 ml de água



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-ovos-42989/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, coloque o açúcar e a água.

Mexa e leve ao lume.

Depois de entrar em ebulição deixe ferver durante 3 minutos em lume médio.

Passado o tempo, retire do lume e deixe arrefecer durante 15 minutos.

2. Mexa as gemas com um garfo.

Coe as gemas numa rede fina.

3. Junte as gemas à calda morna e mexa bem.

Leve novamente ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.

Logo que as gemas engrossem e antes de começar a ferver apague o lume e mexa mais um pouco para que as gemas não cozam.

Coloque o doce de ovos numa taça e deixe arrefecer durante 15 minutos.

4. Passado o tempo cubra a tigela com uma película aderente.

Guarde no frigorífico entre 4 a 6 horas até que fique fresco e consistente.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!