

Doce de ovos



Ingredientes: 250 grama de açúcar
1 unidade de casca de limão
8 unidade de gemas
4 unidade de claras
0 totaste de canela em pó
0 totaste de raspa de chocolate

Instruções de preparação:

Coloque o açúcar num tacho, molhe com um pouco de água, junte a casca de limão e leve ao lume. Deixe levantar fervura e cozinhar até atingir o ponto de pérola fraco (mergulhe uma colher de calda e levante-a. Deixe cair um fio resistente, cuja extremidade se assemelha a uma pérola). Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Numa tigela, bata as gemas com uma vara de arames e junte, em fio, à calda de açúcar, mexendo sempre. Bata, também, as claras em castelo firme. Envolve as claras no preparado de açúcar e gemas. Leve, de novo ao lume, mexendo sempre até engrossar. Retire do lume e distribua por quatro taças individuais. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico até servir. Polvilhe com a raspa de chocolate e sirva.
Sugestões Adicionais: