

# FATIAS DE TOMAR



## INGREDIENTES

- 20 GEMAS
- MANTEIGA Q.B PARA UNTAR A FORMA
- 0,7 L DE ÁGUA
- PARA A CALDA:
- 250 G DE ÁGUA
- 250 G DE AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- CASCA DE 1 LIMÃO

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório batedor e as gemas e seleccionar 15min/40°C/Vel.6.
2. De seguida bata mais 12min./Vel.7.
3. Deite as gemas numa forma de bolo inglês (eu usei uma de silicone), previamente untada com a manteiga, e cubra-a com papel de alumínio.
4. Coloque a forma na panela de vapor.
5. Lave a taça e deite 0,7 L de água sem qualquer tipo de acessório. Feche a tampa e coloque a panela de vapor por cima, com a forma lá dentro. Seleccione o modo manual 120°C/45min. Retire e reserve.
7. Para a calda:
8. Na taça limpa, coloque o acessório batedor e a água, o açúcar, o pau de canela e a casca de limão.
9. Seleccione 10 min/120º/Vel.4.
11. Desenforme com cuidado as gemas da forma e corte-as depois em fatias.
12. Sirva-as, regadas com a calda ainda quente.