

# DOCE DE OVOS



## CONFEÇÃO

- 
2. Colocar o acessório batedor no copo da cuisine companion. Juntar a água e o açúcar no copo e programar velocidade 3, 100° durante 20 minutos.
- 
4. Deixar arrefecer a calda até aos 50°/60° (confesso que deixo arrefecer mais porque tenho medo de estragar as gemas, cozendo-as).
- 
6. Passar as gemas num passador de arames de forma a não as bater mas mistura-las/desfazê-las para uma tigela.
- 
7. Colocar um pouco de calda dentro.
- 
9. Mexer um pouco para as gemas ganharem a temperatura da calda e vazar para o copo da Cuisine companion (colocar a tampa sem o corpinho de vapor) onde está a restante calda de açúcar programando 100° vem 3 /12 minutos.

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES
- 8 GEMAS DE OVOS XL
- 140G DE ÁGUA
- 250G DE AÇÚCAR