

CAVACAS (OU BOLOS DE GEMAS)



INGREDIENTES

- - 4 GEMAS DE OVO
- - 3 OVOS
- - 200 GR DE AÇÚCAR
- - RASPA DE 1/2 LIMÃO
- - 1/4 C.C. DE CANELA
- - 175 GR DE FARINHA
- - 250 A 300 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- - 2 CLARAS
- - 1 C.S. DE SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Na cuba, com o acessório batedor e sem a tampinha de vapor, colocar os ovos, as gemas e o açúcar e bater na velocidade 5, durante 20 minutos. O creme obtido tem de ficar muito fofo, volumoso e esbranquiçado.

2. Retirar o acessório. Juntar a raspa de limão, a canela e a farinha peneirada e misturar com uma espátula, com cuidado, até tudo estar bem misturado. É importante não bater a massa para esta não perder o volume.

3. Préaquecer o forno a 180°C.

4. Formar bolas de massa, com a ajuda de uma colher de sopa e colocar num tabuleiro, coberto com papel vegetal. Deixar algum espaço entre as porções de massa pois esta espalha-se.

5. Levar ao forno a cozer cerca de 10 minutos.

6. Retirar do forno e deixar arrefecer em cima de uma grelha.

7. Numa tigela, colocar o açúcar em pó, as claras e o sumo de limão. Misturar bem até obter um glacé brilhante, liso e ligeiramente espesso. Quando as bolachas estiverem frias, colocar o glacé por cima de cada bolacha. Para um aspecto mais tradicional, pode formar-se círculos por cima do glacé, com os dedos. Deixar secar algumas horas.

8. Guardar numa caixa metálica.

9. Esta receita rende entre 30 a 40 cavacas, consoante o tamanho.

12. Adaptada de:
<http://delilicias.blogspot.pt/2014/03/cavacas-ou-bolos-de-gema.html?m=1>
