

# PAPOS DE ANJO



## INGREDIENTES

- 5 GEMAS DE OVO
- 1 OVO
- 1 COLHER (DE SOBREMESA) DE AMIDO DE MILHO
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 250 ML DE ÁGUA
- 20 ML DE VINHO DO PORTO
- 2 CASQUINHAS DE LIMÃO (SÓ A PARTE AMARELA)
- 1 PAU DE CANELA

## CONFEÇÃO

1. Untar forminhas de queque com manteiga e polvilhar com farinha. Reservar.
2. Na taça, com o acessório batedor, colocar as gemas, os ovos e o amido de milho. Bater durante 15 minutos, na velocidade 7.
3. Enquanto a massa está a ser batida, ligar o forno a 180 graus.
4. Colocar o preparado nas forminhas, não as enchendo demasiado. Levar ao forno pré-aquecido e deixar cozer durante 12 minutos.
5. Após estarem cozidos, deixar arrefecer um pouco no forno, com a porta entreaberta.
6. Entretanto, levar um tacho ao lume com o açúcar, as casquinhas de limão, o pau de canela, o vinho do Porto e a água. Mexer e deixar ferver durante 5 minutos. Tirar do lume. Retirar o pau de canela e a casca de limão.
7. Ir desenformando os papos de anjo, picá-los 3 ou 4 vezes de ambos os lados com um palito, passar um a um pela calda de açúcar e colocá-los numa taça de serviço.
8. Verter a restante calda por cima dos papos de anjo. Deixar arrefecer e servir.
10. Nota: Adaptação à CC, de uma receita da doçaria conventual portuguesa?