

DOCE OVOS



CONFEÇÃO

1. 1. colocar no copo o acessório misturador, acrescentar a água e o açúcar e programar Slow cook P3/95º/ 20 minutos;
2. 2. Quando o programa terminar deixe arrefecer cerca de 30 minutos e substitua o acessório misturador pelo acessório batedor. Programe V2 /100º/ 15 minutos e acrescente pelo bocal da tampa as gemas previamente mexidas e passadas pelo passador (para que não fique clara);
3. 3. Retire o doce ovos e caso fique com granulado passe pela varinha mágica. Reserve no frigorífico cerca de 1h30 a 2 horas, antes de utilizar para que fique bem cremoso e consistente.

INGREDIENTES

- 6 GEMAS
- 130 GR AÇÚCAR
- 70 ML AGUA