

FATIAS DOURADAS



CONFEÇÃO

1. Prepare o pão de ló: coloque o acessório batedor na taça do robot, junte os ovos e o açúcar e ligue 7 minutos na velocidade 6. Retire para uma tigela e adicione a farinha, envolvendo com uma espátula.
2. Deite a massa numa forma de buraco, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha, e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos. Retire, deixe arrefecer e desenforme. Corte depois em fatias e disponha num prato.
3. Prepare a calda: limpe a taça do robot e coloque nela o acessório misturador. Junte o açúcar, a casca de limão e a água e programe a 120°C, durante 20 minutos, na velocidade 2. Regue as fatias de bolo com um pouco desta calda e reserve.
4. Prepare o doce de ovos: mantenha o acessório misturador na taça do robot, deite a restante calda, que deve estar mais fria, e programe a 100°C, durante 5 minutos, na velocidade 2, juntando as gemas e um pouco de canela pelo bocal da tampa. Regue as fatias com este doce de ovos e sirva.

INGREDIENTES

- PARA O PÃO DE LÓ:
- 100 G DE FARINHA
- 100 G DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- PARA A CALDA E DOCE DE OVOS:
- 700 G DE AÇÚCAR
- 400 G DE ÁGUA
- 10 GEMAS
- CASCA DE 1 LIMÃO
- CANELA EM PÓ Q.B.