

NINHO DA PÁSCOA



INGREDIENTES

- BOLO DE IOGURTE
- 2 IOGURTES NATURAIS
- FARINHA (3 MEDIDAS DO COPO DE IOGURTE)
- AÇÚCAR (2 MEDIDAS E MEIA DO COPO DE IOGURTE)
- ÓLEO (1 MEDIDA DO COPO DE IOGURTE)
- 4 OVOS L
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- DOCE DE OVOS
- 8 GEMAS DE OVOS XL
- 140G DE ÁGUA
- 250G DE AÇÚCAR
- FIOS DE OVOS
- 8 GEMAS
- 200ML ÁGUA
- 400GR AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. BOLO

2. Aquecer o forno a 180°. Barrar uma forma de buraco com manteiga e polvilhar com farinha (ou usar desmoldante).

3. Retirar o conteúdo de um copo de iogurte para um recipiente e reservar (para poder usar o copo como medida).

4. Com a lâmina batidora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, durante 8 minutos).

5. Adicionar os iogurtes e o óleo e bater 2 minutos na velocidade 8.

6. Terminar, envolvendo a farinha misturada com o fermento na velocidade 4, durante 30 segundos (caso a farinha não fique bem misturada, envolver com a espátula).

7. Levar ao forno pré-aquecido, por 30 minutos. Verificar a cozedura com um palito.

9. DOCE DE OVOS

10. 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.

11. Deixar arrefecer a calda até aos 50°/60° (confesso que deixo arrefecer mais porque tenho medo de estragar as gemas, cozendo-as).

12. Passar as gemas num passador de arames de forma a não as bater mas mistura-las/desfazê-las para uma tigela.

13. Colocar um pouco de calda dentro.

14. Mexer um pouco para as gemas ganharem a temperatura da calda e vazar por 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.

16. FIOS DE OVOS

17. Colocar o acessório de misturar no copo da Cc.

18. Adicione a água e o açúcar programe V2 130° 30 minutos.

19. Quando faltar 1 minuto adicione as gemas (previamente passadas pelo passador, para que não fique clara) em fio pelo bucal.

20. Esta receita dá para poucos fios ovos. Caso pretenda mais é dobrar a receita aumentando a quantidade de gemas.

21. Os fios de ovos feitos na Cc ficam mais grossos do que os originais, mas têm todo o sabor.

22. DECORAÇÃO:

23. Cubra o bolo com o doce de ovos. Coloque fios de ovos à volta. No cimo do bolo também pode colocar um "ninho" de fio de ovos, e colocar amêndoas a gosto, como na foto.

24. Notas: o bolo de iogurte pode ser substituído por outro a gosto: Pão de ló, chocolate, etc. Os fios de ovos podem ser comprados.

25. Receitas de Helena Tomás (bolo), Gisela Alves (doce) e Inês Filipa (Fios)

26. Foto: dreaming of a white kitchen
