Doces e Compotas

DOCE OVOS

Receita de Fã
Médio
30 Min.
10-20 Doses

INGREDIENTES

- 10 GEMAS
- 340G DE AÇÚCAR
- 165 ML DE ÁGUA
- 50G DE MANTEIGA
- 1 PAU DE CANELA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor coloque na taça a água com o açúcar e o pau de canela na V 1 100°C 8 min terminado o tempo retire a tampa e deixe arrefecer a calda.

2. Entretanto separe as gemas e passe as por um passador de rede, adicione às gemas um pouco da calda de açúcar mexendo sempre com um garfo.

3. Coloque a tampa na taça e programe dessert V 3 90°C 15 min e vá adicionando pelo bocal da tampa as gemas e adicione a manteiga. Deixe terminar o programa retire e reserve.