

# DELICIA FOLHADA



## INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA RECTANGULAR DE COMPRA
- OVOS MOLES Q.B.
- 10 GEMAS
- 310 GR AÇUCAR
- 190 ML ÁGUA
- AÇUCAR EM PÓ

## CONFEÇÃO

1. Corte a massa folhada em 3 parte iguais, pique gentilmente com um garfo, coloque num tabuleiro e leve ao 220 graus durante 20 minutos até estarem assadas e douradas.

---
2. Ovos moles

---
3. Para fazer o ponto de pérola, coloque no copo a água com o açúcar e programe 15 min, temp 100 gr , vel 2. Numa taça à parte, desfaça as gemas, e quando terminar os 15 min, junte em fio um pouco da calda de açúcar, mexendo sempre para não cozerem, ou então deixe arrefecer um pouco a calda antes de juntar às gemas. Em seguida, coloque o batedor e programe 10 min temp 100º, 2 sem tampa. Após terminar ponho no frigorífico. Montagem do bolo

---
4. Uma parte de massa folhada assada, barre com os ovos moles, até terminar com ovos moles.

---
5. Decora com açúcar em pó

---