

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
