

CORNUCÓPIAS RECHEADAS COM DOCE DE OVOS



CONFEÇÃO

1. Preparação do recheio

2. Coloque o acessório misturador e junte a água e o açúcar, programar 17 min., temp. 120°, vel. 3.

3. Deixar arrefecer um pouco a calda depois vire a calda para um recipiente

4. Junte as gemas, previamente, batidas em fio juntar, mexendo sempre com uma colher de arames. Caso queira pode juntar um pouco de canela e misture.

5. Colocar o acessório batedor na taça, vire a preparação anterior e programe 6 min., temp. 100°, vel. 3 e sem a tampa de vapor

6. Deixar arrefecer completamente para rechear as cornucópias

7. Preparação dos cones

8. Pré-aquecer o forno a 200°

9. Entretanto espalhe o açúcar numa superfície limpa coloque a massa folhada por cima e com a ajuda de um rolo da massa pressione um pouco sobre a massa folhada para o açúcar agarrar à massa.

10. Polvilhe a parte superior da massa com farinha, esta vai permitir que seja mais fácil desenformar os cones.

11. Corte em tiras com cerca de 3cm de largura (a mim deu 7 tiras)

12. Enrole cada tira num cone, começando pela parte inferior do cone e rodando até à parte superior.

13. Coloque os cones deitados num tapete de silicone protegido com papel vegetal e leve ao forno, previamente, aquecido e

INGREDIENTES

- INGREDIENTES CONES:
- 1 MASSA FOLHADA RETANGULAR
- QB. DE AÇUCAR
- QB. DE FARINHA
- INGREDIENTES RECHEIO - DOCE DE OVOS
- 6 GEMAS
- 210GR DE AÇÚCAR
- 110GR DE ÁGUA
- QB. DE CANELA (OPCIONAL)

retire quando o açúcar começar a caramelizar

14. Após retirar do forno deixe arrefecer cerca de 3m e retire os cones da forma.

15. Recheie com o doce de ovos.

16. Nota: Pode polvilhar os cones com açúcar em pó.

17. Cornucópias cozidas na multifry opção forno até o açúcar começar a caramelizar convém virar quando vir que o açúcar já está caramelizado do lado superior.

18. Receita inspirada de:
<http://omeumundorobot.blogspot.com/2012/02/bimby-doce-de-ovos.html>

19. https://www.youtube.com/watch?v=6iPy5_-wfs4
