

# PAPOS DE ANJO



## INGREDIENTES

- 8 GEMAS
- 1 OVO INTEIRO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE AMIDO DE MILHO
- MANTEIGA Q.B PARA UNTAR AS FORMAS
- ÁGUA QUENTE Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça as gemas e o ovo. Com o acessório batedor, bater a mistura na velocidade 7, sem a tampa reguladora de vapor, durante 10 minutos.
2. Adicionar o amido de milho e bater mais 5 minutos na velocidade 7.
3. Untar 12 formas tipo de queque com manteiga. Distribuir o preparado pelas formas.
4. Colocar as formas num tabuleiro e adicionar água quente até, sensivelmente, ao meio do tabuleiro.
5. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 12 a 14 minutos. Findo o tempo, retirar o tabuleiro do forno.
6. Retirar os papos de anjo das forminhas e passá-los pela calda de açúcar.
7. Colocar os papos de anjo num prato de servir e regar com a restante calda (consulte a minha receita de "Calda de Açúcar" neste site)