

MOLOTOFF COM DOCE DE OVOS



CONFEÇÃO

1. 9 claras 9 colheres sopa de açúcar amarelo e programa a CC 9 min vel 7 com acessorio batedor depois levar a forno Pré aquecido a 200 graus numa forma com pouco caramelo 9 minutos no fim desligar e deixar o molotoff arrefecer 1h30 min sem abrir a porta
2. Doce de ovos com acessorio misturador colocar na taça 9 gemas ovo 9 colheres de sopa de água e 6 colheres de açúcar programar sobremesas 7 min a 80 graus, não pode ferver se não o doce vai talhar.

INGREDIENTES

- MOLOTOFF
- 9 CLARAS
- 9 COLHERES SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- CAMELO Q.B.
- DOCE DE OVOS
- 9 GEMAS OVO
- 9 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- 6 COLHERES DE AÇÚCAR