

# Caixinhas de gelado de doce de ovos

Sobremesa —    30 min  6 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/caixinhas-de-gelado-de-doce-de-ovos](https://chef.continente.pt/receitas/caixinhas-de-gelado-de-doce-de-ovos)



## Ingredientes

Manteiga q.b.

Farinha q.b.

1 embalagem de massa folhada Continente Seleção Fácil&Bom

Flor de sal q.b.

1 caixa de gelado de ovos moles Continente Seleção

125 g de creme de ovos-moles Continente

100 g de fios de ovos Continente Seleção

Amêndoas laminadas q.b.

## Confeção

1. Unte com manteiga e polvilhe com farinha 6 forminhas de queque, forre-as com a massa folhada e tempere com flor de sal.
2. Sobreponha um círculo de papel vegetal em cada forma, acrescente grão seco e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até a massa ficar bem dourada.
3. Retire as formas do forno e deixe que arrefeçam por completo. Descarte o grão e o papel vegetal e recheie cada caixinha folhada com 1 bola de gelado.
4. Preencha-as depois com o creme de ovos-moles, os fios de ovos e amêndoas laminadas. Sirva de imediato.