

Doce de ovos ferrados

Sobremesa —   60 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/doce-de-ovos-ferrados



Ingredientes

300g de açúcar
12 gemas de ovos
2,5 dl de água
Sumo de limão q.b.

Confeção

1. Leve a água ao lume com o açúcar e deixe ficar em ponto de pasta. Retire do lume e deixe arrefecer. Bata as gemas e passe-as pelo passador para dentro do tacho. Vá mexendo sempre até engrossarem. Retire do lume e deixe arrefecer.
2. Deite os ovos-moles em tigelas individuais ou prato de serviço. Polvilhe com açúcar e queime com ferro em brasa. Deite o sumo de limão de seguida.