

Encharcada de Ovos

Sobremesa —     ⌚ 75 min 👤 0 pessoas

chef.continente.pt/receitas/encharcada-de-ovos



Ingredientes

18 gemas
3 ovos inteiros
300g de açúcar
3dl de água
Canela q.b.

Confeção

1. As gemas casam com os ovos inteiros sem bater e passam juntas por um passador fino.
2. Numa frigideira bem larga, deita-se o açúcar e a água e leva-se ao lume até fazer calda ligeira.
3. Vai-se deitando os ovos em fio, de maneira a ficarem em fios soltos. Deita-se a encharcada (com a calda que tiver) num prato grande e fundo e polvilha-se com canela a gosto.