

Pão-de-Ló com Fios de Ovos

Sobremesa —   15 min  0 pessoas

chef.continente.pt/receitas/pao-de-lo-com-fios-de-ovos-cm-fev2014



Ingredientes

Ingredientes para o pão-de-ló:

100g de açúcar
25g de farinha
1 ovo
3 gemas

Ingredientes para a calda de açúcar:

500g de açúcar
300g de água
Zeste de limão q.b.

Ingredientes para os fios de ovos:

7 ovos

Ingredientes para o molho de frutos silvestres:

Frutos silvestres variados
1 c. sopa de açúcar

Confeção

1. Passo 1: Pão-de-Ló

Coloque os ovos e o açúcar na Yãmmi e bata durante 10 minutos, velocidade 7. Acrescente a farinha do preparado e envolva. Coloque o preparado numa tigela forrada com papel vegetal. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 20 minutos.

2. Passo 2: Calda de açúcar

Coloque todos os ingredientes numa panela e deixe ferver até estar em ponto assoprado (ao soprar numa escumadeira retirada da calda de açúcar formam-se pequenas bolas).

3. Passo 3: Fios de ovos

Separe as gemas das claras de 6 ovos (reserve uma das claras). Adicione um ovo inteiro, a clara e envolva bem. De seguida passe tudo por um coador e misture um pouco de água. Junte à calda de açúcar quando esta estiver no ponto. Quando fizer espuma, adicione as gemas pelo funil, lentamente e em círculo. Retire os fios ao fim de 1 minuto para um recipiente com gelo. Retire o excedente da água e ponha-os a secar.

4. Passo 4: Molho de frutos silvestres

Coloque na Yãmmi frutos silvestres variados juntamente com o açúcar. Bata até obter uma consistência homogénea. Sirva o pão-de-ló acompanhado pelos fios de ovos e o molho dos frutos vermelhos.