

Doce de Ovos

Ingredientes:

Massa:

14 gemas ou 200g
200g de açúcar
50g de manteiga
1/2 colher de chá de essência de baunilha

Calda para caramelizar:

150g de açúcar
120g de karo
100g de água
15 ml de vinagre de vinho branco

Modo de Preparo:

Massa: Passe as gemas por uma peneira, aparando numa panela. Adicione o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha. Leve ao fogo brando, mexendo bem até que a mistura solte do fundo da panela. Espere esfriar e faça, em seguida, bolinhas de 16g cada uma. Reserve na geladeira.

Calda para caramelizar: Numa panela, coloque o açúcar, o karo, a água e o vinagre de vinho branco e misture com uma colher. Leve ao fogo médio e cozinhe, sem mexer, até que esteja escuro e no ponto de fio. Faça o teste do copo com água gelada: quando o caramelo cair na água e formar uma bolinha dura, estará no ponto. Espete os docinhos enrolados e bem gelados em palitos de dente e banhe no caramelo, escorrendo todo o excesso da calda. Deite os doces caramelados numa superfície de inox ou alumínio para secar, antes de embalar. Embale com papel celofane transparente.

Temperatura: Frio

Dificuldade: Média

Rendimento: 20 unidades