

Fios de Ovos

Ingredientes

1100 ml de água
1 kg de açúcar
40 gemas passadas duas vezes pela peneira
Para a calda que dá sabor aos fios de ovos
2 xícaras (chá) da calda do cozimento dos fios de ovos
1 xícara (chá) de água gelada
2 colheres (sopa) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de rum

Modo de preparo

Antes de levar ao fogo, misture bem a água e o açúcar numa panela média de alumínio (de 3 litros, mais ou menos). Leve ao fogo e deixe por 10 min após a fervura, até formar uma espuma branca ou até atingir a temperatura de 105°C. Coloque as gemas, aos poucos, dentro de uma caneca de 3 a 5 bicos. Vá despejando na calda em movimentos circulares sempre onde estiver borbulhando e não onde tiver os fios de ovos. Cozinhe por 2 minutos, mais ou menos, empurrando suavemente para baixo de vez em quando. Retire os fios de ovos com uma escumadeira e coloque sobre uma peneira para escorrer. Para a calda que dá sabor aos fios de ovos. Peneire a calda do cozimento e coloque a água gelada para suavizar a calda. Acrescente a essência de baunilha e o rum e misture. Coloque os fios de ovos dentro dessa mistura, soltando-os com a ponta dos dedos, com cuidado, para não quebrar. Deixe nesta mistura até a hora de usar.

Para congelar

Leve ao freezer com a calda.

Para usar

Deixe escorrer numa peneira e esprema entre as palmas das mãos para retirar o excesso de calda.

Rendimento: 850g

Preço do kg no mercado: entre R\$ 45,00 e R\$ 60,00