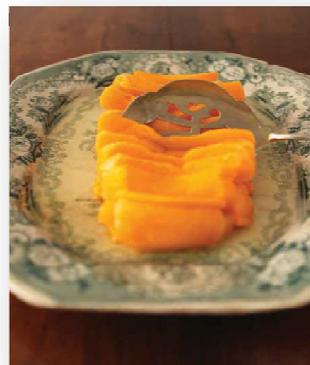


FATIAS DE TOMAR

INGREDIENTES (4 PESSOA)

24 gemas de ovos ;

1 kg de açúcar.



PREPARAÇÃO

Separam-se as gemas das claras apenas no momento em que vão ser batidas.

As gemas são batidas durante uma hora, se for à mão, ou durante vinte minutos, se for com a batedeira.

Deita-se a massa numa forma oval com tampa, criada especificamente para o efeito, muito bem untada.

Introduz-se a forma em banho-maria, com a água já a ferver, e deixa-se cozer durante uma hora sem nunca

Desenforma-se e corta-se às fatias.

Para a calda, leva-se o açúcar ao lume a ferver com um litro de água, até atingir um ponto muito baixo.

Introduzem-se as fatias nesta calda, deixando-as ferver um pouco e virando-as.

Colocam-se as fatias numa travessa e regam-se com a calda.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt