

Encharcada de Santa Clara

Doce Típico Conventual Alentejano

INGREDIENTES

11 Gemas

2 Claras

375gr Açúcar

Canela a gosto



PREPARAÇÃO

Leva-se o açúcar com 100ml de água numa panela em lume alto até ferver e criar um ponto de pérola fraco.

Bate-se bem as gemas com as claras e depois passa-se a mistura por um passador de rede em movimentos circulares por cima da calda, para esta ficar separada.

Deixas cozer os ovos na calda, usando uma espátula, move esta dos lados para o meio para evitar que ganhe crosta.

Retira a encharcada do lume quando os ovos estiverem bem cozidos mas ainda tem um pouco de calda na panela, os ovos devem ficar com um aspeto parecido de trouxas de ovos partidas.

Deita num prato fundo (tradicionalmente de cerâmica) e polvilha com canela e leva a um forno forte só para tostar o topo e já está.

