

Sobremesas Sem Lactose

Papos de Anjo

De origem um pouco polémica entre a Ilha Terceira e Viseu, os Papos de Anjo são sem dúvida Portugueses. É uma das receitas conventuais que tinha como objetivo, o aproveitamento das gemas dos ovos. Os Papos de Anjo correram o país e atravessaram o Atlântico, sendo uma receita muita apreciada no Brasil. Os Papos de Anjo da Nestlé são uma receita deliciosa para juntar às suas receitas de Natal. Experimente!

30 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

250 g de açúcar
125 g de água
12 gemas de ovo
1 folha de obreia (hóstia)
1 clara de ovo
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	281,1 kcal	14%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	9,4 g	13%*
Hidratos de Carbono	44,7 g	17%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Com a água e o açúcar fazer uma calda até atingir ponto pérola.
2. Deitar a calda nas gemas ligeiramente batidas e levar ao lume brando, mexendo sempre até engrossar.
3. Cortar a obreia em quadradinhos iguais. No centro de cada um colocar uma colheradinha de creme de ovo.
4. Com o dedo, molhar na clara na parte de cima da folha, fazendo meio circulo. Dobrar a folha, para colar.
5. Recortar com tesoura de bicos recortados e polvilhar com açúcar em pó.