

Sobremesas Bolos

Laços de Baunilha

15 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

400 g de massa folhada
6 0 gemas de ovo
5 dl de leite
0 casca de limão q.b.
150 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	203,5 kcal	10%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	10,4 g	15%*
Hidratos de Carbono	24,3 g	9%*

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

Preparação

1. Estique a massa folhada.
2. Corte retângulos com 5 centímetros de comprimento e 1 de largura.
3. Corte a meio da fatia, nas laterais e abra, num formato tipo laço.
4. Pincele com ovo batido e leve ao forno quente a 180º até dourar.
5. Entretanto, preparar o molho, fervendo o leite com a casca de limão, baunilha e açúcar.
6. Retirar do lume.
7. Junte as gemas e mexa muito bem para não cozerem.

8 Leve novamente ao lume brando até as primeiras borbulhas levantarem.

9 Regue os folhados a gosto com este molho e serva de seguida.