



Entradas Salgados

## Ovos do Diabo

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

6 ovos  
sal e pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	39,1 kcal	2%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	2,8 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	0,0 g	0%*

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

### Preparação

- 1 Coza os ovos e deixe que arrefeçam ligeiramente. Corte ao meio e retire a gema com a ajuda de uma colher de chá para dentro de 3 recipientes diferentes. Divida irmãmente.
- 2 Em cada um deles coloque os ingredientes de cada um dos recheios a gosto. Comece pela maionese, desfaça as gemas com a ajuda de um garfo e acrescente os restantes ingredientes a gosto. Vá provando para ver se o tempere está bom.
- 3 Leve ao frio e quando estiverem mais duros, coloque dentro de um saco pasteleiro e recheie novamente as claras com as 3 misturas diferentes.
- 4 Leve ao frio até servir.