

Sobremesas Sem Lactose

Doce de Ovos

Para além de delicioso, o clássico doce de ovos é incrivelmente versátil, perfeito para complementar diversas sobremesas! Aprende a fazer o teu próprio doce de ovos com esta receita simples e rápida. Desde bolos a tartes, o doce de ovos caseiro vai dar um toque especial às tuas criações culinárias.

20 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

500 g de açúcar

2,5 dl de água

12 gemas de ovo

Informação nutricional

Energia	642,5 kcal	32%*
Proteínas	7,2 g	14%*
Lípidos	13,9 g	20%*
Hidratos de Carbono	124,1 g	48%*

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

Preparação

1. Levar ao lume o açúcar e a água até fazer ponto pérola.
2. Despejar a calda em cima das gemas, previamente passadas por um coador, mexendo sempre. Levar novamente a lume brando até engrossar.
3. Se gostar, pode polvilhar com canela.