



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

<b>Energia</b>	642,5 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	7,2 g	14%*
<b>Lípidos</b>	13,9 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.