



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

<b>Energia</b>	203,5 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,2 g	6%*
<b>Lípidos</b>	10,4 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180° 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 serve de seguida.