

Fios de ovos

Ingredientes:

- 6 gemas
- açúcar e água q.b. para uma calda (meia chávena de açúcar e chávena e meia de água, por exemplo)
- água fria q.b.

Preparação:

Levar o açúcar e a água a ferver até que, ao tocar na calda, ela faça pegar ligeiramente os dedos (colocar um colher na calda, retirar, e tocar com o dedos na colher - se pegar, está boa). De seguida, e com a ajuda de um funil para fios ovos, distribuir um pouco de gema, em círculos, pela calda e deixar cozer. (atenção, que é bastante rápido). Com a ajuda de uma escumadeira, ou até mesmo um garfo, retirar os fios já cozinhados e deitar na água fria. Com as mãos espremer os fios e depois soltar, colocando num prato. Repetir o processo as vezes necessárias até acabar as gemas.

As 6 gemas usadas dão para aproximadamente uma chávena de fios de ovos.