
Trouxas crocantes de pão de ló com doces de ovos

Dificuldade: **Média** ⌚ 20min



sobremesas

Trouxas crocantes de pão de ló com doce de ovos



Dificuldade: **Média** ⌚ 20min ↓ 200° 🌀 ¼ Vapor + Aquecimento Ventilado

Chef Lígia Santos
Club mastercook

Ingredientes (10 porções)

8 gemas

2 ovos

150 gr açúcar

60 gr farinha T55 sem fermento

5 folhas Massa Filó

açúcar em pó q.b.

alfazema fresca q.b.

gelado de frutos vermelhos (1 bola/trouxa)

Creme de ovos:

1 dl água

150 gr açúcar

10 gemas

Preparação

Ligue o forno a vapor a 200° na função vapor ¼. Bata as gemas com os ovos e o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Adicione a farinha peneirada e envolva delicadamente.

Corte cada folha de massa filo em quatro. Forre forminhas de alumínio (tipo queque) com dois destes retângulos. Em cada forma, coloque uma colher de massa de pão-de-ló. Leve ao forno durante aproximadamente 8 minutos a 200°.

Creme de ovos:

Leve ao lume a água com o açúcar até obter ponto de fio. Retire, deixe arrefecer um pouco e misture as gemas.

Leve novamente ao lume, mexendo sempre até as gemas cozerem.

Sirva com 1 bola de gelado de frutos vermelhos, o doce de ovos e decore com um raminho de alfazema. Polvilhe com açúcar em pó.