

FIOS DE OVOS

por Cecília de Senna Fernandes

Ingredientes:

40 gemas de ovo
8 xícaras de açúcar
4 xícaras de água
1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo:

Coloque as gemas em uma vasilha. Bata levemente e passe a mistura por uma peneira fina, pois isso ajuda a eliminar o gosto forte dos ovos. Reserve.

Em uma panela larga, coloque o açúcar e a água. Leve à fervura para que o açúcar dissolva totalmente. Aromatize a calda com a baunilha. O ponto deve ser de calda rala.

Coloque a mistura de ovos no funil apropriado para fios de ovos e vá despejando a mistura em movimentos circulares na calda que deve estar fervendo em fogo mínimo.

Cozinhe os fios por 1 minuto e vá retirando com um garfo, transferindo-os para uma peneira grande (com furos largos ou peneira de metal utilizada para fritura de batata em palito).

Repita até terminarem os ingredientes.

Soltar os fios com um garfo somente quando estiverem mornos, caso contrário os fios quebram.

Se a calda engrossar muito durante o preparo dos fios, acrescente um pouco de água para que fique mais diluída.