

OVOS MOLES

INGREDIENTES

30 gemas de ovos médios ou grandes

500 g de açúcar

300 ml de água

MODO DE PREPARO

Não bata as gemas, para furá-las use a ponta de uma faca.

Coloque o açúcar e a água em uma panela, leve ao fogo médio, sem mexer, até obter uma calda em ponto de fio, isso dá aproximadamente, 15 minutos após o início da fervura.

Após chegar ao ponto de fio, retirar a panela do fogo e esperar alguns segundos antes de misturar as gemas, essa etapa é necessária para não cozinhar as gemas e ficar empelotado.

Misture as gemas a calda sempre mexendo com movimentos de vai e vem, não mexer com movimentos circulares.

Quando a calda estiver homogênea, volte ela para o fogo, sempre mexendo até atingir a consistência desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29164-ovos-moles.html>